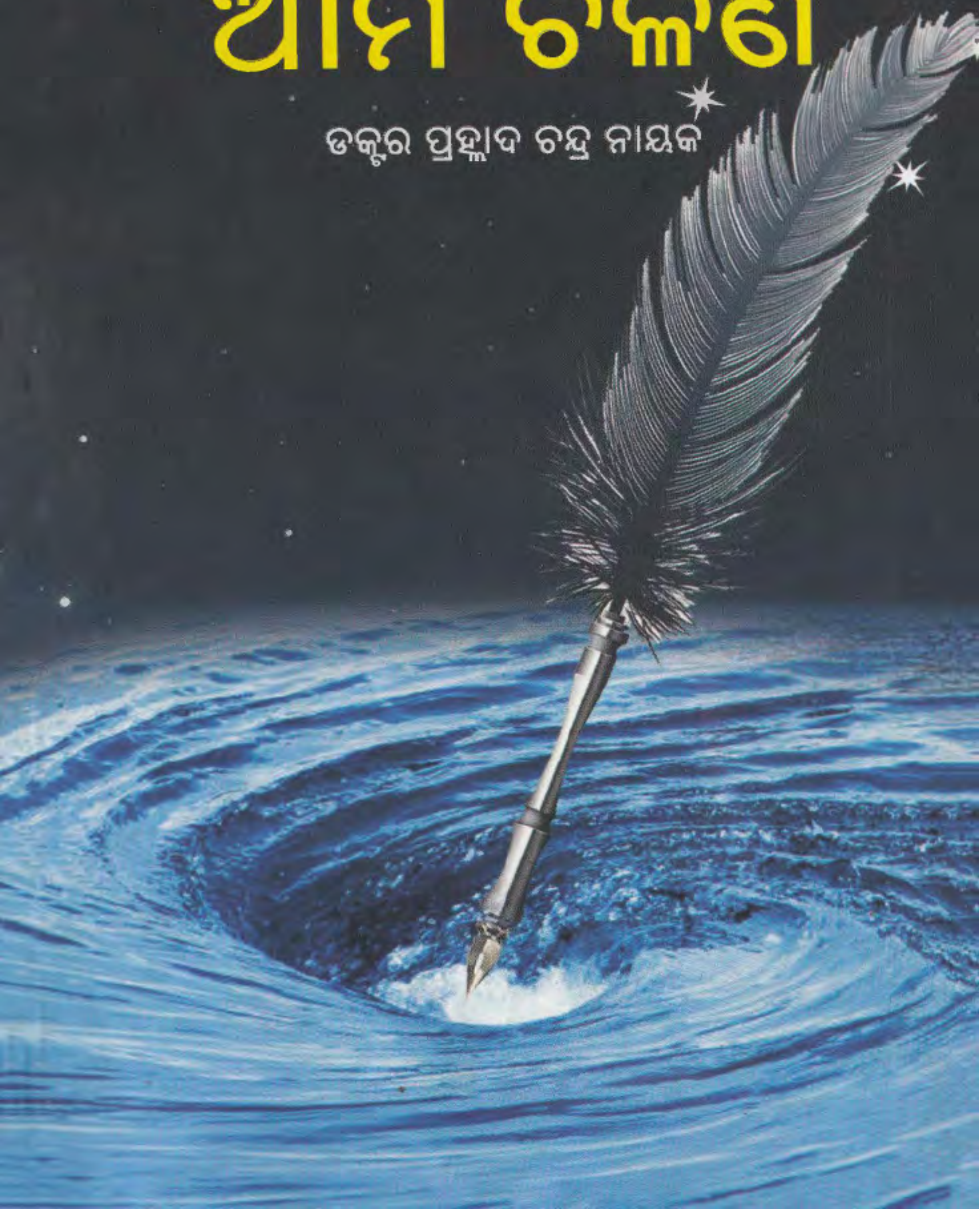
ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଡକ୍ଟର ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର ନାୟକ



ହଜିଯାଉଥିବା
ଆମ ଚଳଣି

ଲେଖକ
ଡକ୍ଟର ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର ନାୟକ

ପ୍ରକାଶକ



ଖୋରଧା

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଲେଖକ *ଡକ୍ଟର ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର ନାୟକ*

ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ: ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରତା ଦିବସ ୨୬.୦୧.୨୦୨୨

ପ୍ରକାଶକ: ଆମରିସତ୍ୟ, ଏମ୍-୧/୫, ମୁକୁନ୍ଦପ୍ରସାଦ ହାଉସିଂବୋର୍ଡ କଲୋନୀ, ଡାକ: ପ୍ରାଣନାଥ କଲେଜ,
ଜିଲା: ଖୋରଧା, ପିନ୍: ୭୫୨୦୫୭

ମୁଦ୍ରଣ: ସାରଦା ଅଫ୍‌ସେଟ୍, ସାମନ୍ତରାପୁର, ଖୋର୍ଦ୍ଧା

ମଲାଟ ପରିକଳ୍ପନା ଓ ଅଳଙ୍କରଣ : ରାଜୀବ ଲୋଚନ ରଥ

ଲେଖକଙ୍କ ଠିକଣା : ନୂଆଗାଁ, ପୋ: କୁଶିଆପାଳ ଭାୟା: ଠାକୁରପାଟଣା
ଜି: କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା -୭୫୪୨୫୦

HAJI JAUTHIBA AMACHALANI

Written by: *Dr Prahallad Chandra Naik*

1st Edition : Republic Day 26.01.2022

Published by:
AMARISATYA
Agency for Management, Advocacy, Research, Implementation, Services and Training onYouth Affairs .M-1/5,
Mukunda Prasad Housing Board Colony .
PO: P.N.College, Dt: Khordha-752057 .Odisha
amarisatya@gmail.com/amarisatya@rediffmail.com
06755-220980

Printed at:
SARADA OFFSET
Samantarapur, Khordha

Address of the Autheor - At :Nuagan, Post : Kushiapal
Via- Thakurapatna, Dist : Kendrapara-754250

ISBN : 978-93-85900-56-3

ମୂଲ୍ୟ: ୨୧୨ ଟଙ୍କା / Price: ₹ 212.00



ଜତନି ନାୟକ
ଜନ୍ମ : ୧୩୩୩ ସାଲ ଆଶ୍ୱିନ କୃଷ୍ଣଚତୁର୍ଥୀ
ତା.୦୫.୦୯.୧୯୨୫ରିଖ

ଅର୍ପଣ

ହଜି ଯାଉଥିବା ଆମର ଅନେକ ଚଳଣି ଓ ସେ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଲୋକକଥା ମାନ ସମ୍ପର୍କରେ ମୁଁ ଯାହାଠାରୁ ଅମୂଲ୍ୟ ତଥ୍ୟ ପାଇଛି ଓ ଯିଏ ଏବେ ବି ସତାନବେ ବର୍ଷ ବୟସରେ ପ୍ରତିଦିନ ମୋ ମୁଣ୍ଡ ଆଉ ପିଠକୁ ଆଉଁସି ଆଶିଷ ଦଉଛି।

ସେଇ

ମୋର ବୋଉ ହାତ୍‌ରେ

ଉପକ୍ରମଣିକା

ବିବର୍ତ୍ତନ ଯେ ଏକ ଚିରନ୍ତନ ପ୍ରବହମାନ ପ୍ରକ୍ରିୟା, ଏହା ଡ଼ାରୱଇନଙ୍କ ତତ୍ତ୍ୱ ଆଧାରରେ ଜୀବ ଜଗତରୁ ଚକ୍ଷୁଷ ପ୍ରମାଣ ସହ ହୃଦୟଙ୍ଗମ କରିବା ସାଧାରଣ ମଣିଷ ପାଇଁ ଦୁରୁହ ବ୍ୟାପାର। କାରଣ ଜୈବ ବିବର୍ତ୍ତନ ଏକ ଅତି ମନ୍ଥର ପ୍ରକ୍ରିୟା ଯାହା ହଜାର ହଜାର ବର୍ଷରେ ହିଁ ନୂଆ ସୃଷ୍ଟି ଦେଇଥାଏ। ମାତ୍ର ମଣିଷର ସମାଜ ଓ ସଂସ୍କୃତି ଅପେକ୍ଷାକୃତ କ୍ଷିପ୍ର ଭାବେ ନିତ୍ୟ ବିବର୍ତ୍ତନଶୀଳ। ତେଣୁ ସାଧାରଣ ମଣିଷର ଜୀବନରେ ଏହାକୁ ଅନୁଭବ କରିବା କଷ୍ଟକର ନୁହେଁ। ପ୍ରସ୍ତୁତ ସଙ୍କଳନ 'ହଜି ଯାଇଥିବା ଆମ ଚଳଣି' ହିଁ ଏହି ମନ୍ତବ୍ୟର ତଥ୍ୟ ମୂଳକ ପ୍ରମାଣ।

ବିଗତ ପଚାଶ ଷାଠିଏ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ଜନ ଜୀବନରେ ନାନା ପରିବର୍ତ୍ତନ ଘଟିଛି। ଆମ ଦେଶ ଓ ରାଜ୍ୟ ଏଥିରୁ ବାଦ୍ ପଡ଼ିନି। ଆମ ଖାଦ୍ୟ, ପୋଷାକ ଓ ବସବାସରେ ବୈପ୍ଳବିକ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଘଟିଛି। ଆମ ପଖାଳକଂସା, ଚକୁଳି, ମଣ୍ଡା, ଆଉ କ୍ଷୀରି ଖେଚୁଡ଼ି ଜାଗାକୁ ରୁଟି, ଉପମା, ଦୋସା, ବ୍ରେଡ୍ ବଟର ପଶି ଆସିଲାଣି। ଆମ ଧୋତି, ଶାଢି ବାସନ୍ଦ ହେଲେଣି। ଆମ ଚାଳ ଛପର ସ୍ଥାନରେ କୋଠା ବାଡ଼ି ଭରି ଗଲାଣି। ଆମ କଥିତ ଓ ଲିଖିତ ଭାଷାଦି ନାନା ଭାବେ ବଦଳି ବଦଳି ଚାଲିଛି। ଆମ ସାମାଜିକ ଜୀବନରୁ ଅନେକ ଉପାଦାନ ହଜି ଗଲାଣି। ଆଉ ତାର ସ୍ଥାନ ନେଇଛି ନୂତନ ଉପଯୋଗମାନ। ତେଣୁ ବିବର୍ତ୍ତନ ଗଡ଼ି ଚାଲିଛି, ସମାଜ ବଢ଼ି ଚାଲିଛି; ଛାଡ଼ିଛି ଅନେକ ଚଳଣି। ନିଜର କରି ନେଲାଣି ନୂଆ ଉପଯୋଗ ଆଉ ପଦ୍ଧତି, ଯାହା ଅଧିକ ସହଜ, ସ୍ୱଚ୍ଛନ୍ଦ ଆଉ ଆରାମ ଦାୟକ ନିଶ୍ଚୟ।

ତେବେ ଏହି ହଜିଯାଉଥିବା ଉପଯୋଗ ଓ ଚଳଣି ମାନ ସାଧାରଣ ମଣିଷ କେବେ ମନେ ପକାଏନି। କାରଣ ମଣିଷ ଜୀବଟି ବର୍ତ୍ତମାନସର୍ବସ୍ୱ। କିନ୍ତୁ କେତେଜଣ ମରହଟିଆ ମିଜାଜ୍‌ର ମଣିଷ ଥାଆନ୍ତି ଯିଏ ହଜିବାକୁ ହେଜି ହୁଅନ୍ତି। କେବେ କେବେ ସପନରେ ଭାସନ୍ତି, କେତେବେଳେ ବା ସଂଳାପ ଅବା ବିଳାପରେ ପ୍ରକାଶ କରନ୍ତି।

ମୋତେ ଆପଣମାନେ ସେମିତିକା ଜଣେ ମରହଟିଆ ମଣିଷ ଭାବେ ଧରି ନେଇ ପାରନ୍ତି। ତା ନହୋଇ ଥିଲେ କି ସୁଅ ମୁହଁରେ ପତର ପରି ଭାସି ସହର ବା ନଗରରେ ନ ଲାଗି, ନିପଟ ମଫସଲରେ କାହିଁକି ଆସି ବସିଥାନ୍ତି ? ହଁ ବସିଛି, ବୁଝି ବିଚାରି ବସିଛି; ଆଉ ଏଠିକା ପ୍ରକୃତି ପରିବେଶ ମଣିଷ ଆଉ ମାଟି ଓ ଆକାଶକୁ ପଢୁଛି। ଆଉ ସେହିପାଠ

ଭିତରେ କେବେ ତାରାମାନେ ଧରା ଦିଅନ୍ତି, କେବେ ପ୍ରାଚୀନ କୀର୍ତ୍ତିରାଜି ଆଖିରେ ପଡ଼େ, କେବେ ପୁରାଣ, ଇତିହାସ, କାବ୍ୟକବିତା ସାଙ୍ଗକୁ ଗଣିତ ବିଜ୍ଞାନ ବି ଆସି ବସା ବାନ୍ଧନ୍ତି।

ଏମିତି ସ୍ୱପ୍ନ ଦେଖୁ ଦେଖୁ ଦିନେ ମୋ ହାତରେ ଆସି ଧରା ଦେଲା 'ଲେଖନ'। ଭାବିଲି ଏଇ ଉପାଦାନଟି କଣ ଆମ ଏବେକାର ପାଠ ପଢୁଆ ପିଲା ଏବଂ ଆଗାମୀ ପିଢ଼ି ଚିହ୍ନି ପାରିବେ; ଏହାର ଉପଯୋଗ କଥା ଦୂରେ ଥାଉ। ତେଣୁ ଏଇଟି ଇତିହାସ ଆଉ ସଂଗ୍ରାହାଳୟର ସାଇତା ସାମଗ୍ରୀ ପାଲଟି ଯିବ। ଯିବ କଣ, ଏବେତ ପାଲଟିଛି। ତେଣୁ ଅନ୍ତତଃ ସାମଗ୍ରୀଟି ବିଷୟରେ କିଛି ସାଇତା ତଥ୍ୟ ଆମ ସାହିତ୍ୟରେ ରହୁ, ସେଇଥିପାଇଁ ସାଧାରଣ ପାଠକଉପଯୋଗୀ ଯଥାସମ୍ଭବ ସଚିତ୍ର,ବର୍ଣ୍ଣନାତ୍ମକ ଅଥଚ ନାତି ଦୀର୍ଘ ଲେଖାଟିଏ ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲି। ଏହି କ୍ରମରେ ସ୍ୱପ୍ନରେ ପରେ ପରେ ଆସିଲା ପକ୍ଷିଆ, କୁଲା, ଓଳିଆ, ବଟୁଆ, ବେଙ୍ଗଳା ଇତ୍ୟାଦି।

ଗତ ପ୍ରାୟ ତିନି ବର୍ଷ ଧରି ଏହି ଲେଖାଗୁଡ଼ିକ 'ଆମରି ସତ୍ୟ' ପତ୍ରିକା ଧାରାବାହିକ ଭାବେ ପ୍ରକାଶ କରି ଚାଲିଛନ୍ତି। ଲେଖା ଗୁଡ଼ିକ ପଢ଼ି ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରାନ୍ତରୁ ବୁଦ୍ଧିଜୀବୀ, ସାଧାରଣ ପାଠକ ଏବଂ କେତେଜଣ ଗୃହିଣୀ ମଧ ଟେଲିଫୋନରେ ସେମାନଙ୍କ ମତା ମତ ଦେବା ସହିତ ମୋତେ ଉତ୍ସାହିତ କରିଛନ୍ତି। ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷୀରେ ଆମରି ସତ୍ୟ ପତ୍ରିକା ଓ ତାର ପାଠକ ପାଠିକା ମାନଙ୍କୁ କୃତଜ୍ଞତା ଜଣାଉଛ। ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି କ୍ରମରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଉଭୟ ପ୍ରକାଶିତ ଏବଂ ଅପ୍ରକାଶିତ ଲେଖାର ମୋଟ ସଂଖ୍ୟା ପ୍ରାୟ ପଚାଶରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ତେଣୁ ପତ୍ରିକାର ସମ୍ପାଦକ ଆଗ୍ରଜ ପ୍ରତୀମ ଡ଼. ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାର ଜେନା ଏବଂ ପତ୍ରିକା ପ୍ରତିଷ୍ଠାତା ଡ.ପ୍ରମୋଦ ଚନ୍ଦ୍ର ଦାଶ ମହୋଦୟ ଲେଖା ଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ସଙ୍କଳନ ଭାବେ ରୂପ ଦେବା ପାଇଁ ଆଗେଇ ଆସିଛନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ମୁଁ ଆମରି ସତ୍ୟ ଟ୍ରଷ୍ଟ ନିକଟରେ ଚିରଋଣୀ ରହିବି।

ବୀରପ୍ରସବିନୀ, ଇତିହାସ ଅଙ୍ଗନା ଖୋର୍ଦ୍ଧା ମାଟିର ଏତାଦୃଶବୌଦ୍ଧିକ ଅବଦାନମାନ ପାଇଁ ବିନମ୍ର ପ୍ରଣତି ବାଢୁଛି।

'ସତ୍ୟମେବ ଜୟତେ'

ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର ନାୟକ
ନୂଆଗାଁ (କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା)
ତା. ୧୫.୦୫.୨୦୧୫
(ବୃଷ ସଂକ୍ରାନ୍ତି)

ସୂଚୀପତ୍ର

ଲେଖନ

'ଲିଖନ' ଓ 'ଲେଖନ' ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ମୌଳିକ ଭାଷାଗତ ପ୍ରଭେଦ ଆମକୁ ଚତୁର୍ଥ ଶ୍ରେଣୀରେ ସମୋଚ୍ଚାରିତ ଶବ୍ଦ ଭିତରେ ପଢାଯାଉଥିଲା। ଲିଖନ ଅର୍ଥ ଲେଖିବା ଓ ଲେଖନ ଅର୍ଥ ଯହିଁରେ ଲେଖାଯାଏ। ମାତ୍ର ଏବେ ବ୍ୟାକରଣ ପାଠରେ ଏହି ଶବ୍ଦ ଯୁଗ୍ମ ସମୋଚ୍ଚାରିତ ଶବ୍ଦମାଳା ଭିତରେ ଅଛି କି ନା ମୁଁ ଜାଣେନା। ଯଦିବା ଥାଏ, ପିଲାଙ୍କ ବୁଝିବା ଓ ସେମାନଙ୍କୁ ବୁଝାଇବାପାଇଁ ବଡ ମୁସ୍କିଲ୍ ହେଉଥିବ। କାରଣ, ଲିଖନ ଅର୍ଥ ବୁଝିବାରେ କୌଣସି ଅସୁବିଧା ନାହିଁ। ମାତ୍ର ଲେଖନ କଥାଟି ବଡ ଅଡୁଆ। ଆଜିର ପିଲାଙ୍କୁ ପଚାରନ୍ତୁ- କେଉଁ ଥିରେ ଲେଖାଯାଏ ? ପିଲାଙ୍କ ଉତ୍ତର ହେବ କାଗଜରେ। ମାତ୍ର ସେମାନଙ୍କୁ ପୁଣି ବୁଝାଇ ପଚାରନ୍ତୁ- କାଗଜ ଉପରେ କାହା ସାହାଯ୍ୟରେ ଲେଖାଯାଏ ? ସେମାନେ କହିବେ ପେନ୍‌ସିଲ୍ କିମ୍ୱା କଲମରେ। ତେଣୁ ଲେଖନ ଅର୍ଥ ସେମାନେ ସେହି ପେନ୍‌ସିଲ୍ କିମ୍ୱା କଲମ ବୁଝିବେ।

ମାତ୍ର ମୂଳତଃ ପେନ୍‌ସିଲ୍ କିମ୍ୱା କଲମ ନୁହେଁ, ଲେଖନ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପ୍ରାଚୀନ ଓ ପାରମ୍ପରିକ ଉପକରଣ। ଏହା ଲୁହାରେ ତିଆରି। ଏକ ନମୁନା ଲେଖନର ଲମ୍ୱ ପ୍ରାୟ ୨୦-୨୨ ସେ.ମି (୮-୯ଇଞ୍ଚ)। ଏହାର ନିମ୍ନ ପାର୍ଶ୍ୱ ଗୋଜିଆ, ମୁନକରା। ଏହି ମୁନ ସାହାଯ୍ୟରେ ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଲେଖାଯାଏ। ଉପର ପଟଟି ଏକ ଫଳକ ପରି। ଏହି ଫଳକର ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଧାର ଥାଏ। ତାହା ଦ୍ୱାରା ତାଳ ପତ୍ର କଟାଯାଏ। ଫଳକର



ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଗୋଟିଏ ରନ୍ଧ୍ର ଥାଏ । ଏହି ରନ୍ଧ୍ରର ସୂତା ବାନ୍ଧି ଲେଖନକୁ ପୋଥି କିମ୍ବା ପାଞ୍ଜି ସହ ବନ୍ଧାଯାଏ । ଉପକରଣଟି ବେଶ୍ କଳାକୌଶଳରେ ତିଆରି ହୋଇ ସୁଦୃଶ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ଓଜନ ପ୍ରାୟ ୩୦୦ ଗ୍ରାମ । ତେଣୁ ହାତରେ ଶକ୍ତ ଭାବରେ ଧରି ଲେଖିବା ପାଇଁ ଏହା ଯଥାର୍ଥ ଭାବେ ଭାରସାମ୍ୟ ରକ୍ଷା କରିଥାଏ ।

ଦିନ ଥିଲା, ଲେଖନ ଆମ ରାଜ୍ୟରେ କେବଳ କାହିଁକି, ଦେଶର ଅନେକ ଭାଗରେ ବିଦ୍ୱାନ ଓ ବୁଦ୍ଧିଜୀବୀମାନଙ୍କର ଏକ ନିତିଦିନିଆ ଆବଶ୍ୟକ ଉପକରଣ ଥିଲା । ମାତ୍ର କାଳକ୍ରମେ ଏହାର ବ୍ୟବହାର ନଥିବାରୁ ଏହା ବିଲୁପ୍ତ ହେଲାଣି । ତଥାପି କେତୋଟି ସାମାଜିକ ପରମ୍ପରାରେ ଏହା ଏବେବି ଚଳୁଛି । ଗ୍ରହବିପ୍ରମାନେ ଜାତକ ଓ ନୂଆ ପାଞ୍ଜି ପ୍ରସ୍ତୁତ କଲାବେଳେ ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଏହି ଲେଖନରେ ଲେଖନ୍ତି । ବିବାହର ସ୍ୱୀକାର ଓ ସମ୍ମତି ପତ୍ର ଏମିତି ଲେଖାଯାଇଥାଏ ।

ତେବେ ଜାଣିବା କଥା ଯେ,ଭାରତବର୍ଷର ସମସ୍ତ ଜ୍ଞାନ ଗରିମା ଦିନେ ଏହି ଲେଖନ ଦ୍ୱାରା ତାଳପତ୍ର ପୋଥିରେ ଲିପିବଦ୍ଧ ହୋଇଥିଲା । ଏଇ ଲେଖନରେ ଲେଖା ଗାଦି ଗାଦି ଶାସ୍ତ୍ର ପୁରାଣ 'ଭାଗବତ ଗାଦି' ଭାବରେ ଆଜି ହୁଏତ ଅନେକ ପୁରାତନ ଗ୍ରାମରେ ପୂଜା ପାଉଛି । ଜୟଦେବଙ୍କ 'ଗୀତ ଗୋବିନ୍ଦ', ଜଗନ୍ନାଥ ଦାସଙ୍କ 'ଭାଗବତ' ଓ ସାମନ୍ତ ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖରଙ୍କ ମୂଳ, 'ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ଦର୍ପଣ' ଗ୍ରନ୍ଥ ଲେଖନରେ ହିଁ ଲେଖା ଯାଇଥିଲା । ତେଣୁ ଆମ ସଭ୍ୟତା ଓ ସଂସ୍କୃତିର ବିକାଶ ଓ ସୁରକ୍ଷା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଲେଖନର ଐତିହାସିକ ଭୂମିକା ଅବିସ୍ମରଣୀୟ ।

ସେ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହି ଅମୂଲ୍ୟ ଉପକରଣଟି ଉପେକ୍ଷିତ ଓ ବିସ୍ମୃତ ହେବା ବିସ୍ମୟର ବିଷୟ । ଆମର ବୁଦ୍ଧିଜୀବୀ, ଶିକ୍ଷକ, ଅଧ୍ୟାପକ ଓ ଗବେଷକମାନେ ଏ ନେଇ ସଚେତନ ହେବାର ସମୟ ଆସିଛି । ଲେଖନ କେବଳ ତା କଥା କହିବ ନାହିଁ, କହିବ ଆମ ସଂସ୍କୃତି ଓ ବୁନିଆଦିର କଥା । ଯେଉଁ ଘରେ ପୁରୁଣାକାଳର ଲେଖନଟିଏ ଥିବ, ସେ ଘର ନିଶ୍ଚୟ ସଂସ୍କୃତିସମ୍ପନ୍ନ ଘରୁଆ ଘର । ଆଜିବି ପିଲାଟିଏ ଜନ୍ମ ହେଲେ ତା'ର ଜନ୍ମର ଷଷ୍ଠ ଦିନରେ ଷଠି ମା'ଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ । ସେଠି ଖଣ୍ଡେ ସାଧା ତାଳପତ୍ର ଓ ଲେଖନକୁ ସିନ୍ଦୂର ଦିଆଯାଇ ରଖାଯାଏ । ବିଶ୍ୱାସ, ଷଠି ମା' ଏଇ ଲେଖନରେ, ରଖାଯାଇଥିବା ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଶିଶୁର ଭାଗ୍ୟଲିପି ଲେଖନ୍ତି । ଆଉ ପରେ ପୂଜାରେ ବସିଥିବା ସେହି ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ପିଲାର ଜନ୍ମ ଜାତକ ଲେଖା ଯାଇଥାଏ ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଆଜିକାଲି ଲେଖନ ସବୁ ଘରେ ମିଳେନା, ତେଣୁ ସାହିରେ ଯାହାଙ୍କ ଘରେ ଲେଖନ ଥାଏ ତାଙ୍କଠାରୁ ମାଗି ନେଇ ପୂଜାରେ ବସାଯାଏ। ଏବେ ଗ୍ରାମେ ଗ୍ରାମେ ପାଠାଗାର ପ୍ରତିଷ୍ଠା କରିବା ଚିନ୍ତା କରାଯାଉଛି। ଚିନ୍ତା ତ ଅନେକ ଓ ସୁବିନ୍ୟସ୍ତ। ତେବେ ସେହି ଚିନ୍ତା ମଧ୍ୟରେ ରାଜ୍ୟସାରା ଲେଖନ ସଂଗ୍ରହ ଓ ପରିସଂଖ୍ୟାନ ଯୋଡ଼ି ପାରିଲେ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗ୍ରାମର ପ୍ରାଚୀନ ଶିକ୍ଷିତ ବଂଶର ଆକଳନ ମିଳିପାରନ୍ତା। ପିଲାମାନେ ପ୍ରଦର୍ଶନୀରେ ନାନା ପ୍ରକଳ୍ପ ଉପସ୍ଥାପନ କରୁଛନ୍ତି। ଲିଖନ ଧାରାର ବିବର୍ତ୍ତନ ମର୍ମରେ ଏକ ପ୍ରକଳ୍ପର ଉପସ୍ଥାପନ ଉପଯୋଗୀ ହୁଅନ୍ତା। ଏଥିରେ ଭୂର୍ଜପତ୍ର, ତାଳପତ୍ର ଓ କାଗଜ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ; କୁଙ୍କୁମ, କାଳିରୁ, ବଲପେନ୍ ଜେଲ୍ କାଳିର ଉଦ୍‌ବର୍ତ୍ତନ ସହିତ କାଠି, ଲେଖନ, ପରକଲମ, କାଠକଲମ, ଝରକଲମ, ଡଟ୍ ଓ ଜେଲ୍‌କଲମ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହନ୍ତା।

ଅନ୍ତତଃ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପାଇଁ ଲେଖନର ପୁନରାବର୍ତ୍ତନ ଏକାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ ମନେହୁଏ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ
ତା. ୧୬.୦୮.୨୦୦୬

ପକ୍ଷିଆ

ହଜି ଯାଇଛି ଖାଣ୍ଟି ଓଡ଼ିଆର ସନ୍ତକ, ବାଟୁଆର ସାଥୀ ବଟୁଆ, ହଜି ବି ଯାଉଛି ଗାଁଉଲି ଓଡ଼ିଆର ଆଉ ଏକ ସନ୍ତକ, ବର୍ଷା ଦିନରେ କୃଷକର ସାଥୀ ପକ୍ଷିଆ।

ଆଷାଢ ଶ୍ରାବଣ ମାସ। ବେଉଷଣ ପାଇଁ ବାହାରିଛି ଋଷୀ। ଆଗରେ ଚାଲିଛନ୍ତି ଜୁଆଳିରେ ଯୋଚା ହଳେ ବଳଦ। ଜୁଆଳି ମଝିରେ ମଥା ଲଙ୍ଗୁଳି ହୋଇ ଲମ୍ବିଛି ଲଙ୍ଗଳ ଈଷ। ଚଷା ପୁଅର ଡାହାଣ କାନ୍ଧରେ କୋଡ଼ି, ହାତରେ ପାଞ୍ଚଣ, ଆଉ ବାଁ କାନ୍ଧରେ ନୂଆ ପକ୍ଷିଆ। ବାସ୍, ବେପରୁଆ ଭାବେ ବିଲକୁ ବାହାରିଛି ଋଷୀ। ଆକାଶରେ କଳା ବାଦଲ। ବିଜୁଳି ଘଡ଼ଘଡ଼ି କି ଛେଚା ବର୍ଷା ଆସୁ, ସେଥିପ୍ରତି ପରୁଆ ନାହିଁ। କାରଣ ପାଖରେ ଅଛି ପକ୍ଷିଆ। ନା ବର୍ଷାକୁ ଅଛି ଡର ନା ପବନ ହାଲପାକୁ।

ପକ୍ଷିଆଟା ନିହାତି ମଫସଲି। ତେଣୁ ଯୋଗ୍ୟତା ଅର୍ଥରେ 'ବିରିକୁ ଚାଉଳ' 'ବର୍ଷାକୁ ଛତା'- ବ୍ୟାକରଣ ପୋଥିରେ ଉଠିଲା ସିନା; ପହଞ୍ଚି ପାରିଲା ନାହିଁ ସେଠି ପକ୍ଷିଆ। ପହଞ୍ଚନ୍ତା ବା କେମିତି ? ଛତା ଖଣ୍ଡକ ମେଲେଇ ଦେଲେ ସିଏତ ପବନରେ ଉଡ଼ି ଉଡ଼ି ଦଶ ଗଜ ଖେଦି ଯାଉଛି। ତା ସାଜ ବି ପକ୍‌କା ଫିରିଙ୍ଗି। ଶିଙ୍ଗ ହାତମରା, ବଙ୍କୁଲି ବାଉଁଶ କି ଲୁହା ବେଣ୍ଟ। କେତେକୌଶଳରେ ଗଢ଼ା ଲୁହା କାଠି। ତା ଉପରେ କଳା କପଡ଼ା। ଛତାଟି ଏମିତି ଯେ ସିଏ ଖୋଲି ହେବ ପୁଣି ବନ୍ଦ କରିହେବ।

ଆଉ ପକ୍ଷିଆ ଫାଳିକିଆ, କୁଲା ପରିକା ପୁଣି ହରଦମ୍ ଖୋଲା। ଠିକ ହତାଶିଆର ହାତ ଭଳି। ଦୂରରୁ ଦେଖିଲେ ଦେଖାଯାଏ ଗୋଟିଏ ଶାଗୁଣା ପରି। କେହି କେହି ପକ୍ଷିଆକୁ ସେଇଥିପାଇଁ ଶାଗୁଣା ବି କହିଥାନ୍ତି। ସିଏ ଆମ ଆଧୁନିକ ବାବୁ ଭାୟାଙ୍କ ଆଦରର ଛତା ସହିତ ବା ତାଳ ପକାନ୍ତା କେମିତି ? ସୁତରାଂ ସନ୍ତର୍ପଣରେ ଆତ୍ମ ଗୋପନ କରି ବିଲୟ ପଥରେ ଆଗେଇ ଋଲିଛି ଓଡ଼ିଆ ପରମ୍ପରାର ପକ୍ଷିଆ।

ପକ୍ଷିଆ ଗୋଟିଏ ବର୍ଷା ଦିନିଆ ଉପକରଣ। ତାଳ ପତ୍ର ଓ କୋରଟରେ ତିଆରି। ପାରମ୍ପରିକ ଭାବେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଜାତିର ଲୋକ ଏହାକୁ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଲମ୍ବା ତାଳ ପତ୍ରକୁ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ କୋରଟରେ ସିଲେଇ କରି ଯୋଡା ଯାଏ। ମୁଣ୍ଡପାଖରେ ମଥାନି ଓ ଗୋଟିଏ ଦାଢରେ ପାଖି ଭାବେ ବରଡାର ମୋଟା ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦିଆଯାଏ। ମୁଣ୍ଡ ସହିତ ଖପିରହିବା ପାଇଁ ଟୋଲକା କରାଯାଏ। ବେଶ୍ ଘଞ୍ଚ ଓ ଶକ୍ତଭାବେ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ଏହି ବିନ୍ୟାସ ମୁଣ୍ଡରେ ଦେଲେ ଗୋଟିଏ ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିର ଅଣ୍ଟାତଳକୁ ଘୋଡ଼େଇ ହୋଇ ରହେ। ଫଳରେ ପରିଧାନକାରୀ ମୁଣ୍ଡରୁ ପ୍ରାୟ ଆଣ୍ଠୁପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବର୍ଷା ପାଣିର ଭିଜିବାରୁ ରକ୍ଷା ପାଏ। କୋହଲା ପବନ ବି ପକ୍ଷିଆ ତଳକୁ କାଟେନା। ଛତା ତୁଳନାରେ ପକ୍ଷିଆର ପବନ ସହିବାର କ୍ଷମତା ଯଥେଷ୍ଟ ଅଧିକ। ଦମକା ଜୋରେ ପବନ ଆସିଲେ ଛତା ଉଡିଯିବ କିମ୍ବା ଓଲଟି ଯିବ; ମାତ୍ର ପବନକୁ ପିଠି କରି ଠିଆ ହେଲେ ପକ୍ଷିଆ ଦେହରେ ନିରାପଦରେ ଲଷି ହୋଇ ରହିବ। ଚଷୀ ପକ୍ଷିଆ ମୁଣ୍ଡରେ ଦେଲେ ତାକୁ ହାତରେ ଧରିବା ଆଉ ଦରକାର ପଡ଼େନା। ତେଣୁ ଚଷ କରୁଥିବା ବେଳେ ଦୁଇଟିଯାକ ହାତ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଲାଗିପାରେ। ମାତ୍ର ଛତା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହା ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ। ସେଇଥି ପାଇଁ ତ ଚଷ କାମରେ ଛତା ମଡ଼ାଇ କାମକରିବା ପ୍ରାୟ ଦେଖାଯାଏନା।

ଖାଲି ସେତିକି ନୁହେଁ, ତାଳପତ୍ରରେ ତିଆରି ହୋଇଥିବାରୁ ଓ ଏହାର ତଳପଟ ଶୁଖିଲା ରହୁଥିବାରୁ ଏହା ବିଦ୍ୟୁତ କୁପରିବାହୀ। ତେଣୁ ବିଜୁଳି ମାରିବା ବେଳେ କ୍ଷେତରେ ପକ୍ଷିଆ ପିନ୍ଧିଥିବା ଚଷୀ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଅଧିକ ନିରାପଦ ରହେ। ଏହା ଶସ୍ତା ଓ ଗୋଟିଏ ବର୍ଷା ଋତୁ ସମ୍ଭାଳିବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ। ମାତ୍ର ଆଧୁନିକତାର ଆକ୍ରମଣରେ ଏହି ନିରୀହ ଉପକରଣଟି ନିରିମାଖୀ ହୋଇଯାଉଛି। ନିହାତି ମଫସଲି ଏବଂ ଅଲୋଡ଼ା ଭାବେ ଲୋକେ ପାଶୋରିଲେଣି ପକ୍ଷିଆକୁ। ପକ୍ଷିଆ ଆକାରରେ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଜରି ଖୋଳ କରି ମୁଣ୍ଡରେ ଦେଉଛନ୍ତି ପଛକେ ପକ୍ଷିଆକୁ କେହିପଚାରୁ ନାହାଁନ୍ତି। ଫଳରେ ସଙ୍କଟ ଘେରରେ ଶାଗୁଣା ବଂଶ ପଡ଼ିବା ପରି ପକ୍ଷିଆ ବଂଶ ବି ବୁଡ଼ିବାକୁ ବସିଲାଣି।

ପକ୍ଷିଆ ତିଆରି ଆମ ଓଡ଼ିଆ ଚଳଣିର ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ଶିଳ୍ପ କଳା। ଆମ ପରିବେଶରେ ଶସ୍ତାରେ ପ୍ରଚୁର ମିଳୁଥିବା ତାଳପତ୍ର ଓ କୋରଟକୁ ନେଇ ଆମ ଜଳବାୟୁ ଉପଯୋଗୀ ବର୍ଷାତିଟିଏ ତିଆରି କରିବା ଏକ କୁଶଳୀ କାରିଗରିପଣିଆ। ମାତ୍ର ଆଦର ଅଭାବରୁ ଏଇ ଶିଳ୍ପଟି ବୁଡ଼ିବାକୁ ବି ବସିଲାଣି।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଦିନେ ତାଳପତ୍ର ଛତାରେ ଗେଣ୍ଡାଳିଆ ପର ଖୋସି ଚାଲୁଥିଲେ ଗାଈଆଳ ଆଉ ଚକୁଳିଆ ପଣ୍ଡା। ଆଜି ସମସ୍ତଙ୍କ ମସ୍ତକ ଉପରେ ଶୋଭାପାଏ ଫିରିଙ୍ଗି ଛତା। ତା ପୁଣି ନାନା ବିବର୍ତ୍ତନ ବାଟ ଦେଇ ଚାଲିଛି। ଚାରି ହାତିଆ ବଙ୍କା ବେଣ୍ଟିଆରୁ ଅଧଫୁଟିଆ ଫୋଲଡିଂ ଦେଇ ପହଞ୍ଚିଲାଣି ଛତା। ସେଥିରେ ପୁଣି ସ୍ପ୍ରିଂ,ସ୍ୱିଚ,ଚାବି, ଏମିତି କେତେକଣ ଖଞ୍ଜା ହେଲାଣି। ମାତ୍ର ପକ୍ଷିଆ ପାଲଟିଛି ପ୍ରଳୟ ପଥର ଯାତ୍ରୀ। ତେବେ ଚାଷୀ ମୁଲିଆତ ବର୍ଷା, ପବନରେ କାଳ କାଳ କାମ କରିବେ। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ପକ୍ଷିଆର ଉନ୍ନତ ସଂସ୍କରଣ ଏକାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ। ଜାପାନୀ ପଙ୍ଖାପରି ପକ୍ଷିଆକୁ କଣ ଫୋଲଡିଂ କରାଯାଇ ପାରନ୍ତାନି ? ତାଳପତ୍ରରୁ ମୋଟା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ଏଥିପାଇଁ ଅଧିକ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇପାରେ।

ଗାଁ ଗହଳିରେ ନୁହେଁ, ସହର ବଜାରରେ ଦାମୀଦୋକାନରେ ସତରେ କଣ ବିବର୍ତ୍ତିତ ହୋଇ ଉନ୍ନତ ପକ୍ଷିଆ ସ୍ଥାନ ପାଇବ ତାର ପରିବର୍ତ୍ତିତ ରୂପରେ। ପୁନରାବର୍ତ୍ତନର ସେହି ସୁଦିନକୁ ଅପେକ୍ଷା କରାଯାଉ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୨.୦୮.୨୦୦୬

କୁଲା

ଓଡିଆ ଘରର ଅତି ସାଧାରଣ ଘରକରଣା ଜିନିଷ ମଧ୍ୟରୁ କୁଲା ଗୋଟିଏ। ଏହାର ଆବଶ୍ୟକତା ମୂଳତଃ କୃଷିଭିତ୍ତିକ। ତେବେ ଦୀର୍ଘ ସାମାଜିକ ଚଳଣି ଭିତରେ ଏହି ଉପକରଣଟି ଆମ ସାଂସ୍କୃତିକ ଜୀବନ ଓ ଭାଷା ସହିତ ଅତି ନିବିଡ଼ ଭାବରେ ମିଶି ଯାଇଛି। ବାଉଁଶର ଅନ୍ତି ଓ ବାହାରର ପାତିଆରୁ କୁଲା ତିଆରି ହୁଏ। ଏହି ଉପଯୋଗଟି କିଏ କେବେ ଉଦ୍ଭାବନ କଲେ ତାର କୌଣସି ଇତିହାସ ହୁଏ ତ ନଥିବ। ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ଭାବରେ କୁଲା ଏବଂ ତା ସହିତ ଅନ୍ୟ ବାଉଁଶ ଉପକରଣ ଯଥା ଟୋକେଇ, ବାଇଁସିଆ, ପାଛିଆ, ଡାଲା, ଚାଲୁଣି ଓ ଖଇଁଚି ଆଦି ତିଆରି କରି ବିକିଥାନ୍ତି। ଗାଁ ଯାତ୍ରା, ମେଳା ଓ ହାଟମାନଙ୍କରେ ଏହି ସବୁ ଜିନିଷ ମିଳିଥାଏ। ବେଳେ ବେଳେ ଏହି ଶିଳ୍ପୀ କିମ୍ବା ତାର ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଏ ସାମଗ୍ରୀସବୁ ଗାଁ ଗାଁ ବୁଲି ବିକିଥାନ୍ତି। ବର୍ତ୍ତମାନ ବଜାରରେ କିମ୍ବା ଗାଁ ଗଣ୍ଡାରେ ମିଳୁଥିବା କୁଲା ଖଣ୍ଡକର ଦାମ ତିରିଶ ଟଙ୍କାରୁ ପଚାଶ ଟଙ୍କା ମଧ୍ୟରେ।

ଆୟତନରେ ପ୍ରାୟ ୪୫ ସେ.ମି ଲମ୍ବ ଓ ୩୦ ସେ.ମି ଚଉଡା ଏହି ଉପକରଣଟିର ଗଠନ-ଯୋଜନା ବେଶ୍ ସୁଚିନ୍ତିତ। ଏହାର ମୁହଁପଟ ଖୋଲା ଓ ପଛପଟ ଉଚ୍ଚା। ତିନିପଟ ଶକ୍ତ ମୁଣ୍ଡୁଳାଘେରା। ଏ ମୁଣ୍ଡୁଳା ସରୁ ବାଉଁଶ ବତାରୁ ତିଆରି। ମୁହଁପଟରେ ଏକ ଶକ୍ତ ପାତିଆ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଢାଳି ଦେଲେ, ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ କୁଲାରେ ପ୍ରାୟ ଗୌଣୀଏ (ପ୍ରାୟ ୩.୫ କେଜି) ଧାନ ଧରିବ।

ଚାଷ କ୍ଷେତ୍ରରେ କୁଲାର ଉପଯୋଗ ବହୁବିଧ। ଏହା ମୁଖ୍ୟତଃ ପାଛୁଡ଼ିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ଯଥା ଧାନ, ଗହମ, ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ

ଆଦିରେ ଅଗାଡ଼ି, କଣ୍ଟା, କାଠି, କୁଟା, ଧୂଳି ଓ ବାଲି ଆଦି ହାଲକା ପଦାର୍ଥ ମିଶିଥିଲେ କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ି ସେ ସବୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ। ଧାନକୁଟା ସରିବା ପରେ ପାଛୁଡ଼ିବା ଦ୍ୱାରା ଚାଉଳରୁ କୁଣ୍ଡା ଅଲଗା ହୁଏ। ଏହି ପାଛୁଡ଼ିବାଟି ଏକ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ କୌଶଳ। ମିଶ୍ରଣକୁ କୁଲାରେ ଧରି କୁଲା ଉପରେ ପ୍ରାୟ ୧୫ ସେ.ମି ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ଛାଟି ଦିଆଯାଏ। ଏହା ସହିତ କିଛି ପବନବି ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ଛାଟି ହୋଇ ଉଠେ। କୁଲା ତଳକୁ ପଡ଼ିଲେ ପୁଣି ବାୟୁର ନିମ୍ନଗତି ହୁଏ। ଫଳରେ କୁଲା ମୁହଁରେ ବାୟୁର ଏକ ଆବର୍ତ୍ତ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ। ଏହା ପତନଶୀଳ ମିଶ୍ରଣରୁ ହାଲକା ଉପାଦାନମାନ ଉଡ଼ାଇ ପୃଥ୍‌କ କରି ଦିଏ।

କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ିବା ଏକ ନିଆରା କୌଶଳ। ଏହା ଯେ କେହି କରି ପାରିବେ ନାହିଁ। କେବଳ ଅଭିଜ୍ଞ ମା, ଭଉଣୀମାନେ ଖୁବ୍ ଦକ୍ଷତାର ସହିତ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଅନାୟାସରେ କରି ପାରିଥାନ୍ତି। କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ିବା ବେଳେ ମିଶ୍ରଣରୁ କୁଲା ଉପରେ ଲାଗି ରହୁଥିବା ଧୂଳି ଓ ସରୁ ଚସୁ ଅଲଗା କରିବା ପାଇଁ ମିଶ୍ରଣକୁ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱକୁ ପକାଇବା ବେଳେ ପାଛୁଡ଼ିବାବାଲା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ କୁଲା ତଳପିଠିରେ ଆଙ୍ଗୁଠି ଟିପା ମାରିଥାନ୍ତି। ଏହା ଯତି ସମ୍ପନ୍ନ ଓ ଶ୍ରୁତିମଧୁର।

ମିଶ୍ରଣରେ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଓଜନିଆ ବାଲିଦାନା କିମ୍ବା ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଟି ଗୋଡ଼ି ମିଶିଥିଲେ ପ୍ରଥମେ ଗୁଡ଼େଇ ପରେ ଛେଦାଯାଏ। ଏହା ପାଛୁଡ଼ିବାଠାରୁ ଏକ ଭିନ୍ନ ଏବଂ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କୌଶଳ। ପିଠାପଣା ପାଇଁ ଚାଉଳ ଚୁନା କୁଟିବା ବେଳେ ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମୋଟ ଓ ସରୁ ଚୁନା ଅଲଗା କରାଯାଏ। ସେମିତି ମିଶ୍ରଣରେ ବିଭିନ୍ନ ଆୟତନର ଶସ୍ୟ ଓ ମାଟି, ଗୋଡ଼ି ମିଶିଥିଲେ କୁଲାରେ ଗଡ଼େଇ ପୃଥକ୍ କରାଯାଏ। ଇଏ ପାଛୁଡ଼ା, ଗୁଡ଼େଇବା ବା ଛେଦିବାଠାରୁ ନିଆରା ପଦ୍ଧତି। ଦୀର୍ଘକାଳ ଧରି ଓଡ଼ିଶାରେ ଚାଷୀମାନେ ଧାନ ଅମଳପରେ ସେଥିରୁ ଧସା, କଣ୍ଟା ଓ ଅଗାଡ଼ି ଆଦି ପୃଥକ୍ କରିବା ପାଇଁ କୁଲାବାଡ଼ିଆ ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରିଥାନ୍ତି। ଜୋର୍ ପବନ ଥିଲେ ଅମଳ ଶସ୍ୟ ଯଥା- ଧାନ, ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ ଆଦି କୁଲାରେ ଟେକି ପବନ ମୁହଁରେ ଉଡ଼ାଇ ଥାନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ହାଲକା ଶସ୍ୟ, ଯଥା- ମାଣ୍ଡିଆ, ରାଶି, ପେଶି ଓ ସୋରିଷ ଆଦି କେବଳ ପାଛୁଡ଼ିବା ଦ୍ୱାରା ପରିଷ୍କାର ହୋଇଥାଏ।

କୁଲାର ଏହି ବହୁମୁଖୀ ଉପଯୋଗପାଇଁ ଏହି ସାମଗ୍ରୀଟି ଚାଷୀର ଏକ ଆରାଧ୍ୟ ଉପାଦାନ। ଧାନ ଅମଳ ପରେ ଗଉଣୀ ମୁହଁ (ପ୍ରଥମ ମାପ) ହେବା ପୂର୍ବରୁ ଚାଷୀ ଗଉଣୀରେ ଧାନ ଭରି କୁଲାକୁ ସସମ୍ମାନ ଅମଳଧାନ ଉପରେ ଓଲଟାଇ ଠିଆ କରିରଖି ଭୋଗ ନୈବେଦ୍ୟ ଦେବା ଉତ୍ତାରୁ ଧାନ ମାପ କରିଥାନ୍ତି। ମଙ୍ଗଳ କାର୍ଯ୍ୟ, ଯଥା- ବିବାହ, ବ୍ରତ

ଆଦିରେ ନୂଆ କୁଲା ନହେଲେ ନ ଚଳେ। ଏହି ସବୁ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ଢିଙ୍କି, ଚକି ସହିତ କୁଲାବି ମଙ୍ଗୁଳା ହୋଇଥାଏ। ବର କନ୍ୟାଙ୍କୁ ବିବାହ ବେଦିରେ ବନ୍ଦାପନ କରିବା ବେଳେ ମଙ୍ଗୁଳା କୁଲାରେ ଦୁବ, ବର କୋଳି ପତ୍ର ଓ ଅରୁଆ ଚାଉଳ ସହିତ ଜଳୁଥିବା ଘିଅ ଦୀପ ସଧବା କୁଳବତୀମାନେ ନେଇଥାନ୍ତି। ଦିଅଁ ମଙ୍ଗୁଳିବା ପାଇଁ ସଧବା ନାରୀ ଓ କୁମାରୀ କନ୍ୟା ମାନେ ଅନୁକୂଳ କଳସ ସହ ବେଦି ପାଇଁ ମୁକୁଟ ଓ କୋଇଲି ବୁଡ଼ ଆଦି ମଙ୍ଗୁଳା କୁଲାରେ ଧରି ଗ୍ରାମଦେବୀଙ୍କ ପାଖକୁ ଯାଇଥାନ୍ତି। ପୁଣି ବର କନ୍ୟାଙ୍କ ଗୃହ ପ୍ରବେଶ ବେଳେ କୁଲାରେ ମଙ୍ଗଳ ସାମଗ୍ରୀମାନ ଧରି ନାରୀମାନେ ପୁଅ ବୋହୂଙ୍କୁ ବନ୍ଦାପନା କରିଥାନ୍ତି। ତେଣୁ କୁଲା ଓଡ଼ିଶାର ସାଂସ୍କୃତିକ ଜୀବନର ଏକ ଅବିଚ୍ଛେଦ୍ୟ ଅଙ୍ଗ।

ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାରେ କେତେକ ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗରେ 'କୁଲା' ଶବ୍ଦର ବ୍ୟବହାର ଦେଖାଯାଏ, ଯେମିତି କି 'ଘରେ କୁଲାଦେଇ ଓଷା' 'କଷଣ କୁଲା କୁଣ୍ଢେଇରେ ଯାଉନି' 'କଂସାରୀ ଘରର ପାରାକୁ କୁଲା ଡାଉଁ ଡାଉଁ' ଓ 'ମୁହଁରେ କୁଲା ଡାକିବା' ଇତ୍ୟାଦି।

ତେଣୁ ଅତି ମାମୁଲି ଉପକରଣ କୁଲାଟି ଆମ ଚଳଣିର ଅସ୍ମିତାଗତ ହୋଇ ଏବେବି ଆମ ଜନଜୀବନକୁ ଆଚ୍ଛନ୍ନ କରି ରଖିଛି। ତେବେ ଯନ୍ତ୍ରଯୁଗର ଅଭ୍ୟୁଦୟ ଫଳରେ ଢିଙ୍କି, ଚକିର ବିଲୟ ଘଟିଲାଣି। ସେ କ୍ଷେତ୍ରରେ କୁଲା ଆଉ କେତେଦିନ ତାର ସ୍ଥିତି ବଜାୟ ରଖୁଛି, ସେତକ କେବଳ ଦେଖିବାକୁ ରହିଲା।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୫.୦୪.୨୦୦୯

ରଜ ଦୋଳି

'ବନସ୍ତେ ଡାକିଲା ଗଜ ବରଷକେ ଥରେ ଆସିଛି ରଜ,
ଆସିଛି ରଜ ଲୋ ରଜ ଦୋଳି ସଜବାଜ।

ଏ ହେଉଛି ଗାଁଠୁ ସହର ଯାଏଁ କୁମାରୀମାନଙ୍କ କଣ୍ଠରେ ଓଡ଼ିଶାର ଅତି ପ୍ରିୟ ରଜ ଦୋଳି ଗୀତ। ସୌରମାନରେ ମିଥୁନ ମାସର ଆଦ୍ୟ ଦିନ ହିଁ ତିନିଦିନିଆ ରଜ ପର୍ବର ମଝି ଦିନ ଅର୍ଥାତ ମିଥୁନ ୧ ଦିନ ଓ ରଜ ସଂକ୍ରାନ୍ତି। ଆମ ପିଲା ଦିନେ ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ପୂର୍ବେ ରଜର ଆଠ ଦିନ ଆଗରୁ କି ପୁଅ କି ଝିଅ ସମସ୍ତଙ୍କ ଆଖିରୁ ନିଦ ହଜି ଯାଉଥିଲା। ଆଜିକାଲି ସବୁ ପର୍ବପର୍ବାଣି ପରି ରଜମଉଜ ମଧ ଫିକା ପଡ଼ିଗଲାଣି। ତଥାପି ପରମ୍ପରା ମୁମୂର୍ଷୁ ଅବସ୍ଥାରେ କୋଉଠି କେମିତି ବଞ୍ଚି ରହିଛି। ଆଉ କୋଉଠି ବା ଆଧୁନିକତାର ସ୍ପର୍ଶରେ ସମାରୋହ, ସମ୍ଭାଷଣ ଓ 'ସୋ'ରେ ପରିଣତ ହୋଇଛି। ରଜର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମଉଜ ସହିତ ଦୋଳିର ଆକର୍ଷଣ ନିଆରା। ଦୋଳି କାର୍ଯ୍ୟକାରିତାର ଅନ୍ତରାଳରେ ଥିବା କେତୋଟି ବୈଜ୍ଞାନିକ ଉପଲବଧିର ଉପସ୍ଥାପନା ହିଁ ଏ କ୍ଷୁଦ୍ର ପ୍ରବନ୍ଧର ଆଭିମୁଖ୍ୟ।

ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଘରଚାଳ କିମ୍ବା ଅଛଉଛରେ ଥିବା ଗଛ ଡାଳରେ ଦଉଡ଼ି ବାନ୍ଧି ଝୁଲି ବା ଦୋଳି କରାଯାଏ। ଏଇଥିରେ ବସି ସେମାନେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଝୁଲନ୍ତି। ଆଜି କାଲି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ରଶି ତିଆରି ଏମିତିକା ଦୋଳି ବଜାରରେ ମିଳିଲାଣି। ଏତିକିରେ ଛୋଟ ପିଲାମାନେ ବୁଝି ଯାଆନ୍ତି। ମାତ୍ର ଅସଲ ମଜାଥାଏ ପଟା ଝୁଲିରେ। ଇଏ ସୁଚିନ୍ତିତ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ୱଦେଶୀ ଉପାୟରେ ନିର୍ମିତ। ୧୫/୨୦ ଫୁଟ (୫/୬)ମିଟର ଲମ୍ବର ଦୁଇଖଣ୍ଡ ସିଧା ବାଉଁଶ ନିଆଯାଏ। ଉଭୟ ବାଉଁଶର ଦୁଇମୁଣ୍ଡରେ ଫୋଡ଼ କରାଯାଏ। ଗୋଟିଏ

ମୁଣ୍ଡରେ ଶକ୍ତ ଖିଲ ଦିଆଯାଇ ଦଉଡ଼ି କିମ୍ବା ଲୁହା ଚେନ୍‌ରେ ଛନ୍ଦରା ଯାଏ ଓ ତା ସାହାଯ୍ୟରେ ବାଉଁଶ ଦୁଇଟିକୁ ଅନୁଚ୍ଚ ଗଛଡାଳ କିମ୍ବା ପୋତାଯାଇଥିବା ଖୁମ୍ବ ଉପରର ଭୂସମାନ୍ତର ଭାରାରୁ ଝୁଲାଇ ଦିଆଯାଏ। ତଳ ପଟେ ଦୁଇ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଫୋଡ଼ ଥିବା ପ୍ରାୟ ଦୁଇଫୁଟ ଲମ୍ବର ଏକ କାଠ ପଟା ଶକ୍ତ ଖିଲ ଦିଆଯାଇ ଲଗାଯାଏ। ତା'ହେଲେ ବର୍ତ୍ତମାନ ପଟାଝୁଲି ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏଥିରେ ଏକାଥରକେ ଦୁଇ ଜଣ ଛୋଟ ପିଲା କିମ୍ବା ଜଣେ ବଡ଼ପିଲା ବସି ଝୁଲି ପାରିବେ। ବେଳବେଳେ ଜଣେ ମଝିରେ ବସି କିମ୍ବା କେହି ମଝିରେ ନଥାଇ ଦୁଇ ଜଣ ପିଲା ବାଉଁଶର ବାହାର ପଟକୁ ଥିବା ପଟା ଉପରେ ପରସ୍ପର ଆଡ଼କୁ ମୁହଁକରି ଠିଆ ହୋଇ ଝୁଲି ଖେଳି ପାରନ୍ତି।

ସେ ଦଉଡ଼ି ବା ପଟା ଯା ହେଉନା କାହିଁକି ଝୁଲି ଏକ ଦୋଳନ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ପଦାର୍ଥବିଜ୍ଞାନରେ ଦୋଳକ (pendulam) ଏକ ଜଣାଶୁଣା ଉପଯୋଗ। କୌଣସି ଏକ ଶକ୍ତ ସହାୟକରୁ ସୂତା ଖଣ୍ଡିକରେ ଲୁହା ଗୁଳିଟିଏ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଦେଲେ, ଏକ ସରଳ ଦୋଳକ (simple pendulam) ମିଳିଥାଏ। ଏହାକୁ ଥରେ ଅଳ୍ପ ଝୁଲାଇ ଦେଇ ଦେଖନ୍ତୁ। ବହୁତ ସମୟ ଧରି ଇଏ ଆପେ ଝୁଲି ଚାଲିବ। ଆଉ ଏ ଗତି ସରଳ ଆବର୍ତ୍ତୀ (simple harmonic)। ଦୋଳକର ସ୍ଥିର ଅବସ୍ଥା ଚିହ୍ନିତ କରୁଥିବା ବିନ୍ଦୁ ସାମ୍ୟବିନ୍ଦୁ (point of equilibrium)। ଝୁଲିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ ଦୋଳକଟି ସାମ୍ୟବିନ୍ଦୁର ଉଭୟ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ପ୍ରତିଥର ସର୍ବୋଚ୍ଚ ବିସ୍ଥାପନରେ ପହଞ୍ଚି ପୁଣି ଫେରେ। ସାମ୍ୟ ବିନ୍ଦୁରୁ ଏହି ସର୍ବୋଚ୍ଚ ବିସ୍ଥାପନକୁ ଦୋଳକର ଆୟାମ କୁହାଯାଏ। ଗୋଟିଏ ପରମ ବିସ୍ଥାପନରୁ ଯାଇ ପୁଣି ଥରେ ସେଠିକୁ ଦୋଳକ ଫେରିବାକୁ ଏକ ଦୋଳନ (one oscillation) କୁହାଯାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଦୋଳକ ନେଉଥିବା ସମୟକୁ ଦୋଳନ କାଳ କୁହାଯାଏ।

ସରଳ ଦୋଳକର ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ହେଉଛି ଯେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଦୈର୍ଘ୍ୟର ଦୋଳନ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ଦୋଳନକାଳ ସବୁବେଳେ ସମାନ। ସପ୍ତଦଶ ଶତାବ୍ଦୀରେ ଗାଲିଲିଓ ଗୀର୍ଜାରେ ଓହଳି ଥିବା ଘଣ୍ଟିର ଦୋଳନକୁ ନିଜ ହାତର ନାଡ଼ି ଗତିରେ ମାପି ଏହି ସତ୍ୟ ଉପଲବ୍ଧି କରିଥିବା ବିଜ୍ଞାନ ଇତିହାସ ଦର୍ଶାଏ। ଏହି ସରଳ ଉପଯୋଗ ସାହାଯ୍ୟରେ ସ୍କୁଲ, କଲେଜରେ ସ୍ଥାନୀୟ ମାଧ୍ୟାକର୍ଷଣ ତ୍ୱରଣ (acceleration due to gravity) ନିର୍ଣ୍ଣୟ କରାଯାଏ।

କିନ୍ତୁ ରଜଦୋଳି ଏକ ଆଦର୍ଶ ସରଳ ଦୋଳକ ନୁହେଁ। ତଥାପି ଦୋଳକର ନିୟମମାନ ଏଥିପାଇଁ କେତେକ ପରିମାଣରେ ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ। ଏକ ଆଦର୍ଶ ସରଳ ଦୋଳକ

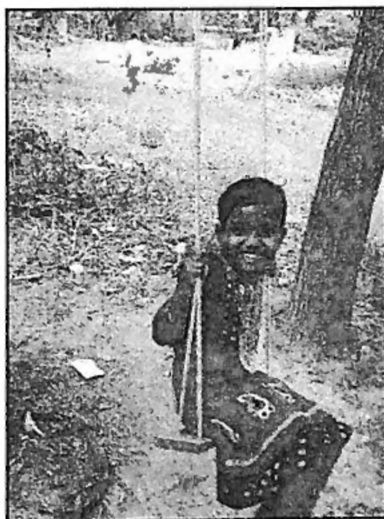
ଥରେ ଝୁଲିବା ଆରମ୍ଭ କଲେ ପଦାର୍ଥ ବିଦ୍ୟାର ନିୟମ ଅନୁଯାୟୀ ଅନନ୍ତ କାଳ ଧରି ଝୁଲି ଚାଲିବା କଥା । ମାତ୍ର ପ୍ରକୃତରେ ତାହା ହୁଏନା । ଆମେ ଉପରେ ଦର୍ଶାଇ ଥିବା ଧାତୁ ଗୁଳିର ଦୋଳକ ହେଉ, ମନ୍ଦିର ବା ଗୀର୍ଜାର ଘଣ୍ଟି ହେଉ ବା ଝୁଲିବା ଦୋଳି ହେଉ ଏହାକୁ ଥରେ ଝୁଲାଇ ଦେଲେ କିଛି ସମୟ ପାଇଁ ଝୁଲେ । ତାପରେ ଆପେ ଦୋଳନର ଗତି କମି କମି ଦୋଳନ ବନ୍ଦ ହୋଇଯାଏ । କାରଣ ଏ ସବୁ ଉପଯୋଗରେ ଦୋଳନ ଜନିତ ଘର୍ଷଣ ପ୍ରକ୍ରିୟା ରେ ଶକ୍ତିର କ୍ରମ ଅପଚୟ ଘଟେ । ଏପ୍ରକାର ଦୋଳନକୁ ଅବମନ୍ଦିତ ବା ମାନ୍ଦା ଦୋଳନ (damped oscillation) କୁହାଯାଏ । ତେବେ ଅବମନ୍ଦିତ ଦୋଳନର ମଧ୍ୟ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଦୋଳନକାଳ ଅଛି ।

ମାତ୍ର ସାଧାରଣ ଅନୁଭୂତିର କଥାଟି ହେଉଛି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମନ୍ଥର ହେଉଥିବା ଦୋଳିକୁ ଯଦି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ ଆବଶ୍ୟକ ଠେଲା ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ତାହା ଝୁଲି ଚାଲିବ । ଏପ୍ରକାର ବାହ୍ୟବଳ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରେରିତ ଦୋଳନକୁ ପ୍ରଣୋଦିତ ଦୋଳନ (forced oscillion) କୁହାଯାଏ । ବାହ୍ୟବଳର ଆବୃତ୍ତି ଉପଯୋଗର ନିଜସ୍ୱ ଆବୃତ୍ତି ସହିତ ସମଯୋଜିତ ହେଲେ ଉପଯୋଗ ଅତି ଉଚ୍ଚ ଆୟାମରେ ଦୋଳନ କରିଥାଏ । ଏ ପ୍ରକାର ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ଅନୁନାଦ (resonance) କୁହାଯାଏ । ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଠେଲି ଦେବାଦ୍ୱାରା ମନ୍ଦିତଦୋଳିର ଅବିରତ ଦୋଳନ ଏଇଥି ପାଇଁ ହୋଇଥାଏ ।

ମାତ୍ର ଦଉଡ଼ି ଦୋଳି ବା ପଟା ଦୋଳି ହେଉ ଏଥିରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଘଟଣା ଘଟେ । କେହିଜଣେ ବାହାରୁ ଦୋଳିକୁ ଥରେ ଝୁଲେଇ ଦେବା ପରେ ଦୋଳିରେ ବସିଥିବା ଖେଳାଳି ଯଦି ଦୋଳି ଆଗକୁ ଯାଉଥିବା ବେଳେ ଗୋଡ଼ ଆଗକୁ ଲମ୍ବାନ୍ତି ଓ ଦୋଳି ପଛକୁ ଯିବା ବେଳେ ପଛକୁ ଜାକନ୍ତି, ତେବେ କିଛି ସମୟ ପରେ ଦୋଳିର ଆୟାମ ଆପେ ବଢ଼ିଯାଏ । ପଟା ଦୋଳିରେ ଚଢ଼ିଥିବା ଖେଳାଳି ଯଦି ଠିଆ ହୋଇ କେବଳ ଆଗକୁ ଯିବାବେଳେ ହୁଙ୍କାମାରେ ତେବେ ମଧ୍ୟ ଆୟାମ ଯଥେଷ୍ଟ ବଢ଼ିଯାଏ । ଦୁଇଜଣ ଖେଳାଳି ପରସ୍ପରକୁ ମୁହଁକରି ଠିଆ ହୋଇ ଜଣକପରେ ଜଣେ ଦୋଳିର ଗତି ଅନୁସାରେ ହୁଙ୍କାମାରିଲେ ଅତିଶୀଘ୍ର ଆୟାମ ବଢ଼େ । ଏମିତିକି ପଟା ଦୋଳିରେ ପଟାର ଦୁଇପଟେ ଠିଆ ହୋଇ ଦୁଇଜଣ ଏ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଦୋଳିକୁ ପାର୍ଶ୍ୱ ଦୋଳନରେ ଅତି ଉଚ୍ଚ ଆୟାମକୁ ପ୍ରେରିତ କରି ପାରନ୍ତି । ଏ ବି ଏକ ପ୍ରକାର ଅନୁନାଦ । ବେଳେ ବେଳେ ପରିସ୍ଥିତି ଏମିତି ହୁଏ ଯେ ଅସାବଧାନ ଓ ଅତି ଉଲ୍ଲସିତ ଖେଳାଳି ମାନେ ଜାଣି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଆଉ ସଳଖ

ଦୋଳନରେ ଦୋଳି ଓଲଟି ଯାଇଥାଏ କିମ୍ବା ପାର୍ଶ୍ୱ ଦୋଳଣରେ ଦୋଳି ଗଛ ଡାଳରେ ପିଟି ହୁଏ କିମ୍ବା ଗଛରୁ ହୁଗୁଳିଯାଏ । ଫଳରେ ଦୁର୍ଘଟଣା ଘଟେ । ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଦୋଳନର ଆୟାମ ବଢିବା ଓ ଚରମରେ ପହଞ୍ଚିବା ପାରାମେଟ୍ରିକ ଅନୁନାଦ (parametric resonance) ଯୋଗୁ ଘଟିଥାଏ । ଏହା ଉଚ୍ଚତର ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନର ପରିସର ଭୁକ୍ତ ଚର୍ଚ୍ଚା । ତେଣୁ ଆମେ ଏଇଠି ରହିବା ।

ତେବେ ଆମ ଜନଜୀବନରେ ବ୍ୟବହୃତ ଉପଯୋଗମାନଙ୍କ ଅନ୍ତରାଳରେ ଥିବା ବୈଜ୍ଞାନିକ ତଥ୍ୟର ଅବଗତି ବିଜ୍ଞାନପ୍ରେମୀମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆସ୍ୱାଦମୟ ହେବ ନିଶ୍ଚୟ ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା. ୨୮.୦୩.୨୦୧୨

ସବାରି ପାଲିଙ୍କି

ସବାରି ପାଲିଙ୍କି ଆଗେ ଖାନ୍‌ଦାନିର ଚିହ୍ନ ଥିଲା। ଜମିଦାର, ମହାଜନ ଓ ଥିଲା ଥୋଇଲା ଘରମାନେ ଏ ସବୁ ରଖୁଥିଲେ। ବାହାଘରରେ ବର ପାଲିଙ୍କିରେ ଓ ବିବାହିତା କନ୍ୟା ସବାରିରେ ଆସୁଥିଲେ। ସ୍ୱଚ୍ଛଳ ଘରର ଝିଅ ବୋହୂମାନେ ବେଭାରିକା, ଫୁଲପିତା ବିଧି ଓ ସାଧାରଣ ଯିବା ଆସିବାରେ ସବାରି ଲାଗୁଥିଲା। ରାଜା ରାଜୁଡ଼ାମାନେ ତ ରାଜ୍ୟ ଗସ୍ତ ବେଳେ ପ୍ରାୟତଃ ସବାରି ପାଲିଙ୍କିରେ ଯାତାୟତ କରୁଥିଲେ। ଏବେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଚନ୍ଦନ ଯାତ୍ରା ଋପକୁ ଦିଅଁମାନେ ପାଲିଙ୍କିରେ ନରେନ୍ଦ୍ର ବିଜେକରନ୍ତି। ରଥଯାତ୍ରାରେ ଶ୍ରୀଗୁଣ୍ଡିଚା ଓ ବାହୁଡ଼ାରେ ଛେରା ପହଁରା ସେବା ପାଇଁ ଶ୍ରୀକ୍ଷେତ୍ରରେ ଗଜପତି ରାଜା ରୂପା ପାଲିଙ୍କିରେ ଆସନ୍ତି।

ପାଲିଙ୍କି ଓ ସବାରି ସାଧାରଣତଃ କାଠରେ ତିଆରି। ପାଲିଙ୍କିର ତଳଅଂଶ ଜଣେ ଲୋକ ବସିବା, ଶୋଇବା ଭଳି ଏକ ଖଟପରି। ଏହାର ଖଟୁଲି ପରି ଛୋଟ, ଛୋଟ କୁନ୍ଦିଲା କୁନ୍ଦିଲା ଗୋଡ଼, ସଦୃଶ୍ୟ ଫୁଲ ପକା ବାହି, ଉଭୟ ପଟେ ଦରଜା ଫାଙ୍କ ସହ ବାଡ଼ ଓ ଉଭୟ ପଟେ ଆଉଜିବା ପାଇଁ ଭାରା ନେଇ ପାରୁଥିବ ଫ୍ରେମ କରା ଯାଇଥାଏ। ସେଇ ଫ୍ରେମ ଭିତର ଦେଇ ଦୁଇପଟୁ ବଡ଼ କାଠର ଗୋଟିକିଆ ଦଣ୍ଡ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଉପରେ ଦୁଇପଟୁ ଖୁଣ୍ଟି ଓ ଆଡ଼ି ଦିଆଯାଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ବଙ୍କାକାଠ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହାରି ଉପରେ ସୁଦୃଶ୍ୟ, ଝରାଲଗା ରଙ୍ଗୀନ୍ କପଡ଼ା ବିଛାଇ ପାଲିଙ୍କିର ଛାତ କରାଯାଇଥାଏ। ତଳ ଖଟୁଲିର ବସିବା ଆଧାରରେ ସରୁ କାଠ ପଟା ବିଛାଯାଇଥାଏ କିମ୍ୱା ବେତରେ ବୁଣା ଯାଇଥାଏ। ତଳ ଦଣ୍ଡାର ଦୁଇପଟ ମୁଣ୍ଡକୁ ପିତଳ କିମ୍ୱା ରୂପାର ମଗର ମୁହଁ ଦିଆଯାଇ ସୁନ୍ଦର କରାଯାଇଥାଏ। ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ସଜା ହୋଇଗଲେ ପାଲିଙ୍କିଟି

ଏକ ଆକର୍ଷଣୀୟ ଆସ୍ଥାନ ପାଲଟିଯାଏ। ପାଲିଙ୍କିରେ ବର କିମ୍ବା ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ ପୁରୁଷମାନେ ବସିବେ। ତାଙ୍କୁ ଯେମିତି ସମସ୍ତେ ଦେଖି ପାରିବେ। ତେଣୁ ଏହା ଏକ ସୁନ୍ଦର ବ୍ୟବସ୍ଥା।

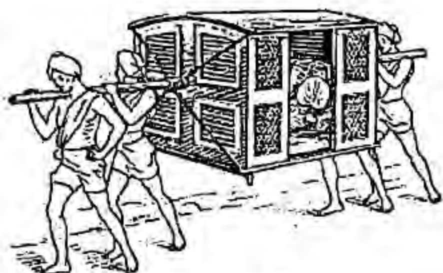
ସବାରିରେ ବିବାହିତା କନ୍ୟା ଓ ଝିଅ, ବୋହୂମାନେ ଯାତାୟତ କରନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କୁ ସମସ୍ତେ ଦେଖିବା କଥା ନୁହେଁ। ତେଣୁ ସବାରି ଏକ ନିବୁଜ୍ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଏହା କାଠର ଛୋଟ କୋଠରୀଟିଏ। ଯେଉଁଥିରେ ଅତିବେଶୀ ଦୁଇ ତିନି ଜଣ ବସି ପାରିବେ। ସାଧାରଣତଃ ଏଥିରେ ଜଣେ ହିଁ ଯାନ୍ତି। ଲମ୍ବାଳିଆ ଏହି କୋଠରୀର ଦୁଇ ପାର୍ଶ୍ୱରେ କବାଟ ସହ ଦ୍ୱାର ଥାଏ। କୋଠରୀର ଉଭୟ ମୁଣ୍ଡରେ ଦୁଇଟି ମୋଟା କାଠ ଦଣ୍ଡା ଲୁହା ପାତଦେଇ ବସା ଯାଇଥାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡାକୁ କାନ୍ଧେଇ ବାହକ ମାନେ ସବାରି ବୁହନ୍ତି। ଅବଶ୍ୟ, କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକ ପୂର୍ବେ ସବାରି ଓ ପାଲିଙ୍କି ବୋହୁଥିଲେ।

ଏହି ବାହକମାନେ ସବାରି ପାଲିଙ୍କି ବୋହି ଦୂରପଥ ଅତିକ୍ରମ କରୁଥିଲେ। ବିଲ ,ଦଣ୍ଡା, ପଡ଼ିଆ, ଗାଁଦାଣ୍ଡ, ଛତରକୁଅ, ବରଗଛ ଏମିତି ରାସ୍ତାରେ କେତେ କଣ ପଡୁଥିଲା। ପୁଣି ସବାରି ଭିତରେ ନୂଆ ବାହା କନ୍ୟାଟିଏ ମନମାରି ବସିଥିବ। ତେଣୁ ନିଜର ଶ୍ରମ ଓ ସବାରିର ସବାରଙ୍କର ମନ ହାଲୁକା କରିବା ପାଇଁ ଏମାନେ ଗୀତ ଗାଉଥିଲେ। ବିଲର ହଳିଆ ଗୀତପରି ଏ ସବୁ ସେମାନଙ୍କର ନିଜେ ଫାନ୍ଦିଥିବା ଗୀତ। ପାଦର ତାଳ ସହିତ ମିଳୁଥିବା ଏହି ଗୀତ ସବୁ "ହାକୁମୁ ଧାପରେ, ଧାକୁମୁ ଧାପଲୋ, ଏଇଠି ଉଚ୍ଚ ଲୋ, ଏଇଠି ଖାଲ ଲୋ" ଇତ୍ୟାଦି ବୋଲାଯାଇଥାଏ। ଆଗରେ ପଛରେ ଦୁଇ ଦୁଇ ଜଣ ଏମିତି ଚରିଜଣଙ୍କର ଏ ମିଳିତ ଡାକ ବେଶ୍ ଖଣ୍ଡେ ଦୂରକୁ ଶୁଭେ। ଉଭୟ ଦିନ ଓ ରାତିରେ ବାହା ତିଥିମାନଙ୍କରେ ଏମିତିଆ ଡାକ ଆଗେ ଏକ ଜଣାଶୁଣା ପଲ୍ଲିଚିତ୍ର ଥିଲା। ନିଝୁମ୍ ରାତିରେ ଦୂର ଗାଁକୁ ଯାଉଥିବା ଏମିତିକା ସବାରି ଡାକରେ- ହଠାତ୍ ନିଦ ଭାଙ୍ଗି ଯାଉଥିଲା। ଗାଁ ମୁଣ୍ଡରୁ ସବାରି ପାଲିଙ୍କି ଡାକରୁ ପୁଅ ବୋହୂ ଆସି ପହଞ୍ଚିବାର ସୁରାକ୍ ମିଳି ଯାଉଥିଲା। ଆତସବାଜିର ଆବଶ୍ୟକତା ନଥିଲା। ଏଣେ ଘରେ ବନ୍ଦାପନାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ହୋଇ ଯାଉଥିଲା। ମାତ୍ର ଆଜିର ସମାଜରେ ଏସବୁ ଉପଯୋଗ ଓ ତାର ମାଧୁର୍ଯ୍ୟ ଅତୀତର ସପନ ହୋଇ ଯାଇଛି।

ସବାରି ପାଲିଙ୍କି ସହିତ ଆମ ଭାଷା, ସଂସ୍କୃତି ଓ ସାହିତ୍ୟ ନିବିଡ଼ ଭାବରେ ଜଡ଼ିତ ଥିଲା। ସୀତାଙ୍କ ବିବାହଠାରୁ ଅତୀତର ଅନେକ ହିନ୍ଦୀ ଏବଂ ଓଡ଼ିଆ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରରେ ଝିଅ ବିଦା ହେଲେ ସବାରି ଲାଗୁଥିଲା। ଆଉ ସବାରି ଲାଗିବା ଠାରୁ ଦର୍ଶକଙ୍କ ଲୁହ ଗଡୁଥିଲା। କୌଣସି ଏକ ଓଡ଼ିଆ ସିନେମାରେ ଅତି ହୃଦୟସ୍ପର୍ଶୀ ଗୀତଟିଏ ଅଛି:

"ସବାରି ଉଠିଲେରେ ଧୀରେ ଧୀରେ
ଏ ଗାଆଁ ଛାଡ଼ିଯିବୁ ଦୂର ଦେଶରେ।" ଇତ୍ୟାଦି-

ଫକୀର ମୋହନ ସେନାପତିଙ୍କ "ଛମାଣ ଆଠ ଗୁଣ୍ଠ"ଉପନ୍ୟାସରେ ଖଳନାୟିକା ଚମ୍ପା "ଟାଙ୍ଗୀ ମାଉସୀ" ନାଁ ଧରି ବାଘ ସିଂହ ଘରକୁ ନିବୁଜ ସବାରିରେ ଯାଇ ସେହି ବଂଶର ସର୍ବନାଶ କରିଥିଲା। ସବାରି ଡାକକୁ ନେଇ ସରୋଜିନୀ ନାଇଡୁଙ୍କର ଏକ କାଳଜୟୀ ଇଂରାଜୀର ସୁଲଳିତ କବିତା ହେଉଛି: Palanquin Bearer.



ସବାରି



ପାଲିଙ୍କି

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୫.୦୩.୨୦୦୬

ଡୋଲିଗୀତ

ମୂଳରଚନା - ସରୋଜିନୀ ନାଇଡୁ
ମର୍ମାନୁବାଦ - ଡ.ପ୍ରହ୍ଲାଦ ନାୟକ

ହାକୁମ୍ ଧାପ୍ ଲୋ ଧାକୁମୁ ଧାପ।
ଏଇଠି ଖାଲଲୋ ଏଇଠି ଉଚ୍ଚ।
ଡୋଲିରେ ବସିଛି ସରୁ କାଇଁଚ।
ସରୁ କାଇଁଚକୁ ହାଉଲେ ବାଆ।
ହାଉଲେ ବାଆ ସେ କୁନି କନିଆ।
ହାଉଲେ ବାଆ ସେ ସଜ ଫୁଲଟି।
ହାକୁମୁ ଧାପରେ ଯାଉଛି ଲୋଟି।
ଧୀର ପରବତ ଝରଣା ଧାରେ।
ମନୁଆ ଚଢ଼େଇ ଉଡ଼େ ଉବାରେ
ସପନ ଓଠର ହସରୁ ଝିଏ।
ଫୁଲ ପାଖୁଡ଼ା ସେ ଡୋଲିରେ ଯିଏ।
ଡୋଲି ଭିତରେ ମୋ ତାରେଣୀ ସୂତା।
ତାରେଣୀ ସୂତା ସେ ଗଜ ମୁକୁତା।
ଗଜ ମୁକୁତା ସେ ଆଗେଇ ଚାଲ।
ଝପଟି ଚାଲନା ହାଉଲେ ଚାଲ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ହାକୁମ ଧାପଲୋ ଧାକୁମ ଧାପ ।
ହାକୁମୁ ଧାପଲୋ ନରମେ ଚଲ ।
ଏଇଠି ଉଚ୍ଚାଲୋ ଏଇଠି ଖାଲ ।
ହାକୁମୁ ଧାପ ମୋ ଶିଶିର ଝରା ।
ଶିଶିର ବିନ୍ଦୁରେ ଗୁମାନି ତାରା ।
ମୁହାଣ କୁଆର ଜବର ଅତି ।
ଲାଜେଇ ଯାଏ ମୋ ଝରର ଗତି ।
ଝରର ଗତି ସେ ଉଜାଣି ଧାଏଁ ।
ବଦଳ କରରେ ଡାହଣ ବାଏଁ ।
ହାକୁମ ଧାପଲୋ କନିଆ ନୁହେଁ ।
କୁଆଁରୀ ଆଖିର ଲୁହ ଟୋପାଏ ।
ଲୁହ ଟୋପାକସେ ଗଜ ମୁକୁତା ।
ଗଜ ମୁକୁତା ସେ ତାରେଣୀ ସୂତା ।।
ହାକୁମ ଧାପଲୋ ହାଉଲେ ବାଆ ।
ହାଉଲେ ବାଆ ସେ କୁନି କନିଆ ।
ହାକୁମ ଧାପଲୋ ଧାକୁମ ଧାପ ।

ରଚନା : ପୁରୀ, ତା.୨୯.୦୯.୧୯୮୯

ଓଳିଆ

ନାଇଁ ଆଜ୍ଞା, ଅଳିଆ ନୁହେଁ ଇଏ 'ଓଳିଆ'। ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିବା ପାଇଁ ଏକ ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଉପଯୋଗ। ରାଜ୍ୟର କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହାକୁ 'ପୁଡୁକ' କହନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ ଓଡ଼ିଆର ବଟୁଆ ଓ ପକ୍ଷିଆ ଭଳି ଓଳିଆ ବି ବିଲୟର ବାଟ ଧରିଛି। ବିସ୍ମୃତିର ଅନ୍ଧାରରେ ଏହି ଘରକରଣା ଉପଯୋଗଟି ବୁଡ଼ିଯିବା ପୂର୍ବରୁ ଆସନ୍ତୁ ଅନ୍ତତଃ ତାର ଅଭିଲେଖଟିଏ ଶେଷଥର ପାଇଁ ସାଇତି ରଖିବା।

ଋଷରେ ଆମ ରାଜ୍ୟର ମୁଖ୍ୟ ଉତ୍ପନ୍ନ ଦ୍ରବ୍ୟ ହେଉଛି ଧାନ, ମୁଗ, କୋଳଥ, ବିରି ଓ ହରଡ଼ ଆଦି ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ। ଧାନ ସାଧାରଣତଃ ଅମାରରେ ରଖାଯାଏ। ଏଥିରେ ଭରଣ ଭରଣ ଧାନ ରହିପାରେ। ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଧାନ, ଋଉଳ, ଓ ମୁଗ ଆଦି ଘୁମରେ ରଖାଯାଏ। ଆଉ ଏକ ପ୍ରାୟଆଧୁନିକ ଉପାୟ ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟକୁ ବସ୍ତାରେ ରଖିବା। ମାତ୍ର ଏ ସବୁ ଉପାୟରେ ସାଇତା ଶସ୍ୟ ପୋକ ଓ ମୂଷାଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଅନେକ ସମୟରେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ବିହନ ଓ ମୂଲ୍ୟବାନ ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟକୁ ଓଳିଆରେ ସାଇତି ରଖାଯାଏ। ଏହା ଏକ ଅତି ନିରାପଦ ଉପାୟ। ଏଥିରେ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ଖାଦ୍ୟଶସ୍ୟ ରୋଗ, ପୋକ ଓ ଅନ୍ୟ ଅନିଷ୍ଟକାରୀ ଜୀବଜନ୍ତୁଙ୍କ କବଳରୁ ସଂରକ୍ଷିତ ହୋଇ ରହିପାରେ।

ଓଳିଆ ପାଳ ଓ କୁଟାରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ଏଥିରେ କେତେ ଶସ୍ୟ ରଖାଯିବ, ସେଥିପାଇଁ ମାପ ନିଶ୍ଚୟ ଅଛି। ମୋ ପିଲା ଦିନେ ମୁଁ ଦେଖିଛି, ଆମ ବାପା ଓଳିଆ ବାନ୍ଧିବା ବେଳେ ଆମକୁ ଡାକନ୍ତି। କାରଣ ଆମେ 'ମୋରା' ଧରୁ। 'ମୋରା' 'ମୋଡ଼ା' ଶବ୍ଦର ଅପଭ୍ରଂଶ ନିଶ୍ଚୟ। ମୋଡ଼ା ମାନେ ଏଠି ସଜଡ଼ା କୁଟାକୁ ଧରି ମୋଡ଼ନ୍ତି ଓ ଯୋଡ଼ି ଯୋଡ଼ି ଋଲନ୍ତି। କୁଅ ଦଉଡ଼ି ବା ଲଙ୍ଗଳ ଦଉଡ଼ି ମୋଟର (ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ରୁ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ

ଅର୍ଥାତ ୪-୫ ସେ.ମି ବ୍ୟାସ ବିଶିଷ୍ଟ) ସାପ ଭଳି ଦିଶୁଥିବା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମାପର ମୋରା ଧରାଯାଏ। ଏଥିରେ ବାପା ମୂଳଟି ଧରି କୁଟା ଯୋଡ଼ି ଯୋଡ଼ି ଚାଲନ୍ତି, ଆମେ କେବଳ ଗୋଟିଏ ଦିଗରେ ମୋଡ଼ି ମୋଡ଼ି ଚାଲୁ। ମୋରା ଲମ୍ବି ଲମ୍ବି ଚାଲେ। ଆବଶ୍ୟକ ଲମ୍ବର ହୋଇଗଲେ ବାପା ବନ୍ଦ କରନ୍ତି। ଆଙ୍ଗୁଳି ଓ ହାତରେ ମାପ କରି କାଠି ରଖିଥାନ୍ତି। ସେଇ ମାପର ରଖି ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ଏକ ଚତୁର ଓ ସୁଦୃଶ୍ୟ ଫାଶ ପକାଇ ଯୋଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି। ତା ହେଲେ ମୋରା ଆଉ ନ ଫିଟି ଶକ୍ତ ହୋଇ ରହିବ।

ଓଳିଆର ଆକାର ଆମ ପୃଥିବୀ ଗୋଲକ ପରି; ମୋରା ଗୁଡ଼ିକ ଅକ୍ଷାଂଶ ବୃତ୍ତ; ମାନଙ୍କ ଅନୁରୂପ। ଓଳିଆରେ ସାଧାରଣତଃ ପାଞ୍ଚ ସାତଟି ମୋରା ଦିଆଯାଏ। ଏମାନଙ୍କର ଆୟତନ ହାତ ଓ ଆଙ୍ଗୁଠି ମାପରେ ଓଳିଆ ବାନ୍ଧିବା ଚାଷୀମାନେ ସ୍ଥିର କରିଥାନ୍ତି। ମୋର ଯାହା ମନେ ହୁଏ; ଏହା ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ ଗାଣିତିକ ନୀତି ଉପରେ ପର୍ଯ୍ୟବସିତ। ମାତ୍ର ଚାଷୀମାନେ ପାରମ୍ପରିକ ଅନୁଭୂତିରେ ଏହି ଜ୍ଞାନ ପାଇଥାନ୍ତି।

ଦ୍ରାଘିମା ବୃତ୍ତମାନଙ୍କ ଅନୁରୂପ ପାଳ ତିଆରି ରଶିମାନ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମାପର ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସଂଖ୍ୟକ ରଶିମାନ ଗୋଟିଏ ପଟୁ ଗଣ୍ଠି ଦେଇ ଗୁଚ୍ଛ କରାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ରଶି ଗୁଚ୍ଛର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡକୁ ଏକ ସମତଳରେ ସମବ୍ୟବଧାନ ବିନ୍ୟାସରେ ସଜାଇ ତା ଉପରେ ମୋରାମାନେ ବୁଢ଼ିଆଣୀ ଜାଲ ଭଳି ସଜାଯାଏ। ତା ଉପରେ ପାଳ ପାରିଦିଆଯାଏ ଓ ଶସ୍ୟକୁ ପକାଇ କ୍ରମେ ଗୋଡ଼ରେ ମାଡ଼ି ମାଡ଼ି ଏକ ଅର୍ଦ୍ଧ ଗୋଲକ ଓ ପରେ ଏକ ପୂର୍ଣ୍ଣଗୋଲକରେ ଗଠନ କରାଯାଇ ଥାଏ।



ଓଳିଆ ବାନ୍ଧିବା ଏକ ବିରଳ କଳା କୌଶଳ। ଏହା ସମସ୍ତେ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ। ଓଳିଆ ଏତେ ଶକ୍ତ ହୁଏ ଯେ ଏହା ଭିତରେ ପାଣି କିମ୍ବା କୌଣସି କୀଟ ପଶି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ। ପାଳ ତାପର କୁପରିବାହୀ ହୋଇଥିବାରୁ ଓଳିଆ ଭିତରେ ଥିବା ଶସ୍ୟ ପାରିପାର୍ଶ୍ୱିକ ତାପମାତ୍ରା ହ୍ରାସ ବୃଦ୍ଧି ଦ୍ୱାରା ଏତେଟା ପ୍ରଭାବିତ ହୁଏନା। ସାଇତା ଧାନରେ ସାଧାରଣତଃ କୌଣସି ଦେଶଜ ରୋଗ



ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରକ ଉପକରଣ ଦିଆଯାଏନା । ମାତ୍ର ମୁଗ, ବିରି, କୋଳଥ ଆଦିରେ ପାଉଁଶ, ନିମ ଓ ବେଗୁନିଆ ପତ୍ର ଆଦି ସଂରକ୍ଷଣ ଉପକରଣ ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ । ଓଳିଆରେ ଶସ୍ୟ ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ସଂରକ୍ଷିତ ରହିପାରେ ।

ଏହି ପଦ୍ଧତିର ଏକ ଭିନ୍ନ ରୂପ କମଳ ବୁକୁଳି ବା କମଳ ଫୁସୁଲି । ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ମୂଲ୍ୟବାନ ଶସ୍ୟକୁ ଏଥିରେ ସଂରକ୍ଷିତ ରଖାଯାଏ । ଏହା ଆକାରରେ ଲମ୍ୱାଳିଆ ଗୋଟିଏ ବଡ ଲଙ୍କା ମରିଚ ପରି । ଏଥିରେ ଉଭୟ ମୋଗା ଓ ବାନ୍ଧେଣି ପାଇଁ ପାଳରଶି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । କୁଟା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଏହା ଲମ୍ୱା ଛଣ ବା ନଡ଼ାରେ ତିଆରି ହୁଏ । ତିଆରି ସାରି ଦାଆରେ ଆଂଶୁ ସବୁ କାଟି କୁଟି ସଫା କରି ଦେବା ପରେ ଏହା ଏକ ସୁନ୍ଦର ସାମଗ୍ରୀ ପାଲଟି ଯାଏ ।

ଦୁଃଖ ଓ ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ, ଓଳିଆ ତ ନିଶ୍ଚିହ୍ନ ହେଲାଣି । ଓଳିଆବନ୍ଧା କଳାଟି ବି ବୁଡ଼ିଗଲାଣି । କୁଶଳୀ ଓଳିଆ ବନ୍ଧାଳି ବୋଧହୁଏ ରାଜ୍ୟରେ ଆଉ ନଥିବେ । ଓଳିଆ ସିନା ବୁଡ଼ିଲା କିନ୍ତୁ ଓଡ଼ିଆ ଭାଷା ଓ ସଂସ୍କୃତିରୁ ଓଳିଆ ହୁଏତ ଏତେ ଶୀଘ୍ର ହଜିବନି । ଆମ ଭାଷାରେ ଏକ ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗ ଅଛି; 'ଓଳିଆରୁ ଗଳା'- ଅର୍ଥାତ ଜନ୍ମରୁ ଚତୁର ବା ଧୂର୍ତ୍ତ । ସେମିତି ଓଳିଆ ବାନ୍ଧୁଥିବା ଶିଳ୍ପୀ ଜଣକ ନିଜ କାମରେ କେତେ ତନ୍ମୟ ଆଉ ତାର ସାଇତା ସମ୍ପଦରେ କେତେ ମଗ୍ନ ତାହା ଏକ କିମ୍ବଦନ୍ତୀ ମୂଳକ ଆଖ୍ୟାୟିକାରୁ ସ୍ପଷ୍ଟ ହୁଏ । ଅଖ୍ୟାୟିକାଟି ଏମିତି ଯେ ଜଣେ ଋଷୀ ତନ୍ମୟ ହୋଇ ଓଳିଆ ବାନ୍ଧି ଧାନ ସାଇତୁ ଥାଏ । ହଠାତ୍ ଦଳେ ବନ୍ଧୁ ବାନ୍ଧବ ବୁଢ଼ା, ଋଉଳ, ପିଲା କବିଲା ଧରି ତାଙ୍କ ଦୁଆର ମୁହଁରେ ପହଞ୍ଚିଲେ । ଋଲିଥାନ୍ତି ପୁରସ୍ତମ- ଜଗନ୍ନାଥ ଦର୍ଶନରେ । ରାତିକ ସେଇଠି ତାଙ୍କ ଋଳତଳେ ରହଣି । ତା ପର ଦିନ ପୁଣି ଚାଲି ଚାଲି ଯାତ୍ରା । ତେବେ ରାତିକ ରହଣି ଭିତରେ ବନ୍ଧୁ ଋଷୀଙ୍କୁ ଢ଼େରେ ପ୍ରବର୍ତ୍ତାଇଲେ ପୁରସ୍ତମ ଯିବା ପାଇଁ । ଓଳିଆ ବନ୍ଧାରେ ମସଗୁଲ ଋଷୀ ଜଣକତ ଭାଙ୍ଗି ପାରିଲେ ନାହିଁ ବନ୍ଧୁ ବାନ୍ଧବଙ୍କ ବୋଲ, ଅଗତ୍ୟା ପୁରସ୍ତମ ଋଲିଲେ । ଶ୍ରୀ କ୍ଷେତ୍ରରେ ପହଞ୍ଚି ସମସ୍ତେ ରତ୍ନସିଂହାସନରେ ଶ୍ରୀ ଜୀଉଙ୍କର ଦର୍ଶନ କଲେ । ଫେରିଲେ । କଥା ପଡ଼ିଲା-ରତ୍ନସିଂହାସନରେ କିଏ କଣ ଦେଖୁଥିଲେ । ସମସ୍ତେ ଦେଖିଥିଲେ ଧଳା, କଳା ଦୁଇ ଭାଇଙ୍କ ମଝିରେ ହଳଦୀ ମୁହାଁ ଭଉଣୀଙ୍କୁ । ମାତ୍ର ଋଷୀ ଜଣକ ଆବା କାବା ହୋଇ କହିଲେ କାହିଁ ? ମୁଁ ତ ତିନୋଟି ଓଳିଆ ଥୁଆ ହୋଇଥିବା ମାତ୍ର ଦେଖିଲି ।

କେହି ଏହାକୁ ଋଷୀର ମୋହ କହି ପାରନ୍ତି । ମାତ୍ର ସେହି କର୍ମନିମଗ୍ନ ଶିଳ୍ପୀଙ୍କର ଶିଳ୍ପ ଅଭିନିବେଶକୁ ତାରିଫ କରିବା କଥା । ହୋଇପାରେ, 'ଯେ ଯଥା ମାଂ ପ୍ରପଦ୍ୟନ୍ତେ ତାଂ ତଥୈବ ଭଜାମ୍ୟହଂ ।'

ଏ ଆଖ୍ୟାୟିକା କଣ ହଜିଯିବ ? ତା ବି ଅସମ୍ଭବ ନୁହେଁ । ଆଧୁନିକ ପରିବେଶ ଓ ପରିସ୍ଥିତିକୁ ଖାପ ଖୁଆଇ ବଞ୍ଚିବା ପାଇଁ ଆମେ ଅନେକ ଆଧୁନିକତାକୁ ଆପଣାର କରି ନେଉଛୁ । ତେଣୁ ହଜି ଯାଉଛି ମାଟିର ଋଳଘର, ବଟୁଆ, ଢିଙ୍କି, ଚକି ଆଉ କେତେ କଣ । ଓଳିଆ ଓ ଓଳିଆ ବନ୍ଧା କଳା ବି ସେଇବାଟ ଧରିଛି । ସମୟ ଆସିଛି ଏ ଶିଳ୍ପ ଓ ତାର ବିଜ୍ଞାନ ସମ୍ମତ ସଂରକ୍ଷଣ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ଆଧୁନିକତାର ସ୍ପର୍ଶ ଦେଇ ପୁନର୍ଜୀବିତ କରିବା ପାଇଁ । ଏ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଶସ୍ୟ ସଂରକ୍ଷଣ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ସମ୍ମାନ ମାନଙ୍କରେ ଚର୍ଚ୍ଚା, ଚିତ୍ର ପ୍ରଦର୍ଶନ ଓ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ହେବା ଉଚିତ । ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଋଷୀମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ 'ଓଳିଆ ବନ୍ଧା' ପ୍ରତିଯୋଗିତା ଆୟୋଜିତ ହେଲେ ତଥାପି ବଞ୍ଚିଥିବା ଏହି ଶିଳ୍ପୀ ଉତ୍ସାହିତ ହୁଅନ୍ତେ ଓ ପରପିଢ଼ିରେ ଏ ପରମ୍ପରା ଓ ଉପଯୋଗିତାଟି ବଞ୍ଚି ରହନ୍ତା ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୯.୦୩.୨୦୧୨

ଶଗଡ଼

ଶଗଡ଼ ଆମ ଦେଶରେ ବହୁ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରୁ ଚଳି ଆସିଥିବା ଏକ ସରଳ ଯାନ। ଗାଁରେ ଏହାର ଅନ୍ୟନାମ 'ବଳଦ ଗାଡ଼ି'। ସେଇଥିପାଇଁ ଏହାକୁ Bullock Cart କହନ୍ତି। ଦିନ ଥିଲା ଗମନାଗମନ ଓ ମାଲ ପରିବହନରେ ଏହା ଏକ ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ଉପଯୋଗ ଥିଲା। ଗାଁ ଠୁ ସହର ସବୁଠି ଥିଲା ଶଗଡ଼ର ରାଜୁତି। ଥିଲାବାଲା ଲୋକମାନେ ସବାରି, ପାଲିଙ୍କିରେ ଦୂର ସ୍ଥାନକୁ ଯାଉଥିଲେ। ମାତ୍ର ସାଧାରଣବର୍ଗର ଲୋକେ, ଝିଅ, ବୋହୂ, ରୋଗୀ ଏବଂ ବୃଦ୍ଧ-ବୃଦ୍ଧାଙ୍କ ଯିବା ଆସିବା ପାଇଁ ଖୋଜା ଯାଉଥିଲା ଶଗଡ଼। ଦୁଆର ମୁହଁରେ ଗାଡ଼ି ଆସି ଲାଗିଲା; କାନ୍ଦ ବୋବାଳି ବାହୁନାର ପର୍ବ ଘରେ ଚାଲିଲା। ଯିବା ପାଇଁ ପେଡ଼ି, ପେଟରା, ବାକ୍ସ, ପୁଡ଼ିଆ, ଉଖୁଡ଼ା ହାଣ୍ଡି ଭାରଥୋର ଶଗଡ଼ରେ ଲଦାଗଲା। ଝିଅ ବୋହୂଆସି ବସିଲେ। ସାଙ୍ଗରେ ବାପା, ଭାଇ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କେହି କୁଣିଆ ଜାମା ଜୋଡ଼, ଛତା, ବାଡ଼ି ଧରି ବସିଲେ। ଶଗଡ଼ିଆ ବଳଦ ହଳକ ଯୋଚି ଗାଡ଼ି ଆଗରେ ବସିଲା। ଆଉ ଟକଳ ଫୁଟେଇ, ପାଞ୍ଚଣରେ ହାଲକା ଦି ପାହାର ଦେଇ ଗାଡ଼ି ଛାଡ଼ିଲା। ତାପରେ କେଁ କଟର କରି ଗାଁର ଖାଲ ଢିପ ରାସ୍ତାରେ ଧକଡ଼ ଚକଡ଼ ହେଇ ଗଡି ଚାଲିଲା ଶଗଡ଼।

ଏଥିଲା ଦିନେ ନଛକ ବାସ୍ତବତା। ଶଗଡ଼ ଆମ ଦେଶ ସାରା ପ୍ରାୟ ସବୁଠି ଚାଲୁଥିଲା। ସେଇଥି ପାଇଁ ଅନେକ ପୁରୁଣା ଓଡ଼ିଆ ହିନ୍ଦୀ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ରାଜ୍ୟର ଚଳଚିତ୍ରରେ ଏ ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ। ଆଗେ ପ୍ରତି ଗାଁ ରେ ଦି ଚାରି ଖଣ୍ଡ ଶଗଡ଼ ଥିଲା। ଏହାକୁ ଜୀବିକା କରି କେତେ ଲୋକ ଚଳୁଥିଲେ। ସେ କାଳର ଅପନ୍ତରା ମାଟି, ଗୋଡ଼ି, ପାଣି, କାଦୁଅର ରାସ୍ତା ପାଇଁ ଏଇ ଯାନଟି ଥିଲା ଏକାନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ। ଚାଷୀ ଜମିକୁ ଖତ ବୋହିବା ପାଇଁ ଶଗଡ଼ ଲୋଡୁଥିଲା। ବିଲରୁ ଖଳାକୁ କଳେଇ ବି ବୋହୁଥିଲା ଶଗଡ଼।

ମାତ୍ର ଯାନ୍ତ୍ରିକ ଯାନ ଯଥା- ସାଇକେଲ ରିକ୍ସା, ବସ୍ ଓ ଟ୍ରକ୍ ଆଦିର ପ୍ରଚଳନ ଯୋଗୁ ଏହି ଶସ୍ତା, ସୁନ୍ଦର ଏବଂ ମଜବୁତ ଉପଯୋଗଟି କ୍ରମେ ବିଲୋପର ପଥ ଧରିଛି।

ଶଗଡ଼ କେବଳ କାଠ କିମ୍ବା କାଠ ଓ ବାଉଁଶରେ ତିଆରି। ଶଗଡ଼ କହିଲେ ମୂଳତଃ ତ୍ରିଭୁଜାକାର ଏକ ଆଧାର ଦୁଇଟି ଚକ ଉପରେ ରହି ଗଢିଥାଏ। ଯାନଟିକୁ ଟାଣନ୍ତି ହଳେ ବଳଦ। ଶଗଡ଼ର ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶ ଏହାର ଦଣ୍ଡା ଦୁଇଟି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ୩/୪ ମିଟର ଲମ୍ବର ବାଉଁଶ କିମ୍ବା କାଠର ଦଣ୍ଡ। ଏହି ଦୁଇଟିକୁ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ଫୋଡ କରି ଖିଲ ଦେଇ ଯୋଡି ଦିଆଯାଏ। ଖୋଲା ମୁଣ୍ଡ ଦୁଇଟିକୁ ତ୍ରିଭୁଜ ଆକାରରେ ରଖି, ମଝିରେ କ୍ରମଶଃ ଛୋଟରୁ ବଡ଼ ଆଡ଼ିମାନ ଦେଇ ଏକ ସିଡ଼ି ପରି କରାଯାଏ। ଗୋଜିଆ ମୁଣ୍ଡରୁ ଲାଞ୍ଜ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବ ଭାବେ ଆଡ଼ି ପାରେଣି ଭାବେ ବାଉଁଶ କିମ୍ବା କାଠର ବତା ବିଛା ଯାଇଥାଏ। ପାରେଣିକୁ ଶକ୍ତ କରିବା ପାଇଁ ଛକ ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରେ ଉପର ତଳ କରି ବୁଣିଦିଆଯାଏ କିମ୍ବା କଣ୍ଟା ପିଟି ଦିଆଯାଏ। ଶଗଡ଼ର ଦଣ୍ଡା ଦୁଇଟିର ଶେଷ ମୁଣ୍ଡ ମଧ୍ୟରେ ବ୍ୟବଧାନ ୪/୫ ଫୁଟରୁ ବେଶୀ ନୁହେଁ।

ଏହି ଯାନର ଅନ୍ୟ ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶମାନ ହେଲା ଚକ ଆଉ ଅଖ। ଚକ କାଠରେ ତିଆରି। ଅଖ ଯେତେଦୂର ସମ୍ଭବ ଲୁହାର। ଗୋଟିଏ ଚକର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ୫ ଫୁଟ ହେବ। ଏହାର ପରିଧିକୁ ଚକ କେନ୍ଦ୍ରର ହବ୍ ସହିତ ଶକ୍ତ କାଠ ଅର ଦ୍ୱାରା ସଂଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ। କାଠ ପରିଧିର ବାହାରେ ଏକ ଲୁହା ନାଲ ଦିଆଯାଇ ଆବୃତ କରାଯାଏ। ତା ହେଲେ ଚକ ସହଜରେ ଘୋରି ହେବନି କି ଖାଲ ଢିପରେ ଚାଲିବାର ଧକ୍କା ଯୋଗୁ ଭାଙ୍ଗିବାର ଆଶଙ୍କା ରହିବନି।

କାଠ ଚକର ପରିଧି ଉପରେ ବୃତ୍ତୀୟ ବଳୟ ଆକାରର ମୋଟା ଲୁହା ନାଲ ଲଗାଇବା ଏକ ଲକ୍ଷଣୀୟ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା। ଏଥିରେ ନାଲ ଉପରେ ଫୋଡ କରି ପରିଧି କାଠ ସହିତ କଣ୍ଟା ପିଟା ଯାଏନା। ବଳୟଟିକୁ କାଠ ଉପରେ ଏମିତି ଖପାଇ ଦିଆଯାଏ ଯେ ଏହା ଥରେ ଖପିଗଲେ ଆଉ ବାହାରେନା। ଶଗଡ଼ ଯେତେ ଧକଡ, ଚକଡ, ଖାଲ, ଖମାରେ କି ଖରା କି ବର୍ଷାରେ ଝଲୁନା କାହିଁକି ନାଲ ସେମିତି ଲାଗି ରହିଥାଏ।

ଉପାୟଟି ବିଜ୍ଞାନରେ ଏକ ଜଣାଶୁଣା ତତ୍ତ୍ୱ। ସେଇଟି ହେଲା ତାପ ପ୍ରୟୋଗରେ କଠିନ ଧାତୁ ପିଣ୍ଡର ପ୍ରସାରଣ। ତିଆରି ବେଳକୁ ନାଲ ବଳୟଟିକୁ ଶଗଡ଼ ଚକର ଗୋଲେଇଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ (ନିଶ୍ଚୟ ମାପ ମୁତାବକ) ସାନ କରି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ତେଣୁ

ସାଧାରଣ ତାପମାତ୍ରାରେ ନାଲ ଚକ ପରିଧି ଉପରେ ଖପିବ ନାହିଁ। ମାତ୍ର ସମଗ୍ର ନାଲଟିକୁ ଉତ୍ତପ୍ତ କରି ଦେଲେ ଏହାର ଗୋଲେଇ କିଛିଟା ବଢ଼ିଯାଏ। ସେହି ବଢ଼ିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏହାକୁ କାଠ ଚକର ପରିଧି ଉପରେ ବସାଇ ଦେଲେ ଏହା ଭିତରେ ଚକ ଗଳିଯାଏ। ପରେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ନାଲ ସଂକୁଚିତ ହୋଇ ଚକକୁ ଧରେ। ଅବଶ୍ୟ ଏଥିପାଇଁ ଲୁହା ଅତି ତାତି ଲାଲ ହେବା କଥା ନୁହେଁ। ସେମିତି ହେଲେ ଚକର କାଠ ପରିଧି ପୋଡ଼ିଯିବ। ତେଣୁ ଦେଖାଯାଏ ଚକରେ ନାଲ ଚଢ଼ାଉଥିବା ପାରମ୍ପରିକ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଅଳ୍ପ ତାପ ଉତ୍ପନ୍ନ କରୁଥିବା ଘସି ନିଆଁ ବେଶ୍ ବଡ଼ ପୁଳାଏ ବଳୟ ଆକାରର ଜଳାଇ ତା ଭିତରେ ଲୁହା ନାଲ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତି। ଲୁହା ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ତାତି ଗଲେ ତାକୁ କାଠ ଚକ ଉପରେ ଚଢ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଆଗେ ଗାଁ ଓ ସହରମାନଙ୍କରେ ଏ ଦୃଶ୍ୟ ଅନେକ ସମୟରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁଥିଲା। ଆଜି ଶଗଡ଼ ହଜିବା ସହିତ ଲୋକଙ୍କର ଏ ଜୀବିକା ମଧ୍ୟ ହଜି ଗଲାଣି।

ତ୍ରିଭୁଜାକାର ଶଗଡ଼ ଗାଡ଼ିର ଗୋଜିଆ ମୁଣ୍ଡରେ ଦୁଇ କଡ଼କୁ ପ୍ରାୟ ସମାନ ରଖି ଜୁଆଳିଟିଏ ଯୋଚା ଯାଇଥାଏ। ଏଥିରେ ବଳଦ ଯୋଚା ଯାଆନ୍ତି। ଚକ ଦୁଇଟିକୁ ଅଖରେ ଯୋଡ଼ି ଶଗଡ଼ ଗାଡ଼ିର ପ୍ରାୟ ମଝିଆ ମଝି ଯୋଡ଼ା ଯାଏ। ତା ହେଲେ ବର୍ତ୍ତମାନ ଗାଡ଼ିଟିକୁ ଟାଣିଲେ ଏହା ଗଡ଼ି ଚାଲିବ। ଚାହିଁଲେ ଏହାକୁ ଜଣେ କିମ୍ବା ଦୁଇ ଜଣ ଲୋକ ଟାଣି ନେଇ ପାରନ୍ତି। ମାତ୍ର ସାଧାରଣତଃ ହଳେ ବଳଦ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ ଶଗଡ଼ ଟଣାରେ ନିଯୁକ୍ତ ହୁଅନ୍ତି।

ଉପର ଖୋଲାଥିବା ଶଗଡ଼ ଗାଡ଼ି ମାଲ ବୁହା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ। ମାତ୍ର ଲୋକ ନେବା ଆଣିବା ପାଇଁ ଶଗଡ଼ ଉପରେ ତାଳ ବରଡ଼ା କିମ୍ବା ଛଣର ପଲା ପକାଯାଏ। ଅର୍ଦ୍ଧ ବୃତ୍ତୀୟ ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଏହି ପଲାର ପଛ ପଟଟି ବନ୍ଦ କରି ଦେଲେ ଏହା ଏକ ଆରାମ ଦାୟକ କୋଠରୀ ପାଲଟି ଯାଏ। ଏଥିରେ ଯାତ୍ରୀ ଖରା ବର୍ଷାରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବା ସହିତ ନିରାପଦରେ ଯାତ୍ରା କରି ପାରନ୍ତି।

ସବୁଜ ସୁନ୍ଦର ଗାଁ ମାଟିର ଚକ୍ ଚକ୍ ବାଲି କିମ୍ବା ନାଲି ଗୋଡ଼ିର ରାସ୍ତାରେ ଶଗଡ଼ ଆଗରେ ଶଗଡ଼ିଆ ମୁଣ୍ଡରେ ଗାମୁଛା ପଗଡ଼ି ଭିଡି ହାତରେ ପାଞ୍ଚଣ ଧରି ବସିଛି। ରହି ରହି ଟକଳ ଫୁଟେଇ ବଳଦଙ୍କ ପେଟକୁ ଦୁଇ ଗୋଡ଼ରେ କେଞ୍ଚି ଚଞ୍ଚଳ ଚାଲିବା ପାଇଁ ଉସୁକୋଉଛି। ମୁହଁରେ ତାର ଆମ ଜନଜୀବନର ନିବିଡ଼ ଭାବରେ ଜଣାଶୁଣା ଅତି ଆଦରରମଧୁର ଲୋକଗୀତ 'ରାମ ଯେ ଲକ୍ଷ୍ମଣ ହୋ... 'ବା ରାମ ବିଭାକାଳେ ହୋ... ଓଃ, ଟଃ, ଟଃ" ଇତ୍ୟାଦି। ଶଗଡ଼ିଆର ଏଇ ମନମତାଣିଆ ଗୀତ ଯିଏ ଶୁଣିଛି, ସିଏ

ମୋହିତ ହୋଇଛି । ମାତ୍ର ଆହା ! ଆଜି ସେ ସବୁ ହଜି ଯାଉଛି । ଶଗଡ଼ିଆର ରାତିକି ବି ପରବାୟ ନାହିଁ । ଶଗଡ ତଳେ ବନ୍ଧା ହୋଇ ଝୁଲୁଛି ମାଟି ତେଲ ଭର୍ତ୍ତି ଚିମିଟଣି । ସଞ୍ଜ ନଇଁଲେ ଶଗଡ଼ିଆ ଚକମକି ଧାରାଇ ଯାକୁ ଲଗାଇବ । ତାରି ଆଲୁଅରେ ବଳଦ ବାଟ ଚାଲିବେ । ଆଉ ଶଗଡ଼ ଗଡ଼ିବ । ଏଇତ ଜୀବନ ।

ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ଶଗଡ଼ ଭଳି ଏକ ନିତିଦିନିଆ ଉପକରଣ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ଆସନ ପାତିଛି । ଗଳ୍ପ ଉପନ୍ୟାସରେ ଓ ଚିଠି ପତ୍ରରେ ଲେଖା ଯାଉଥିଲା; 'ଜଞ୍ଜାଳର କିଆ ଗୋହରୀରେ ଜୀବନ ଶଗଡ଼ ଗଡ଼ି ଚାଲିଛି ।' ଢଗ ଢମାଳି କହେ, 'ଆରେ କାଉ, ମଲା ଗାତରେ ଶଗଡ଼ ଯାଉ ।' ମହାଭାରତ ଉପାଖ୍ୟାନର ଲୋକ କଥାରେ ମଣିଷଖିଆ ଅସୁର ପାଖକୁ ଭୀମ ଶଗଡ଼ରେ ମଣ୍ଡାପିଠା ଲଦି ଯିବାର କାହାଣୀ ଏବେବି କୁନି କୁନି ପିଲାଙ୍କୁ ବିମୋହିତ କରେ । ଶ୍ରୀମଦ୍ ଭାଗବତ ଓ ହରିବଂଶର ବର୍ଣ୍ଣନା ଅନୁସାରେ ଶିଶୁ ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣଙ୍କୁ ମାରିବା ପାଇଁ ମାମୁଁ କଂସ ଶକଟାସୁର କୁ ପଠାଇଥିଲେ । କଥା ସାହିତ୍ୟରେ ଗୋଦାବରୀଶ ମହାପାତ୍ରଙ୍କ ରଚିତ 'ମାଗୁଣିର ଶଗଡ଼' ଏକ ଅନବଦ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି । ଯନ୍ତ୍ର ଯାନମାନଙ୍କର ପ୍ରଚଳନ ଫଳରେ ଶଗଡ଼ ଓ ଶଗଡ଼ିଆ କେମିତି ଆପେ ଅପସରି ଗଲେ, ତାହା ଏହି ଗଳ୍ପରେ ରୂପାୟିତ ହୋଇଛି ।

କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ । ଜ୍ୟୋତିର୍ବିଜ୍ଞାନରେ ରୋହିଣୀ ନକ୍ଷତ୍ରର ଆକାର ଏକ ଶଗଡ଼ ଭାବେ କଳ୍ପନା କରାଯାଇଛି । ଆମ ରାଜ୍ୟର ମହାନ ଜ୍ୟୋତିର୍ବିଦ୍ ସାମନ୍ତ ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖରଙ୍କର ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ଦର୍ପଣର ବର୍ଣ୍ଣନା ଅନୁସାରେ ଏହି ନକ୍ଷତ୍ରଟି ଶଗଡ଼ ଦଣ୍ଡା ପରି ଦିଶୁଥିବା ପାଞ୍ଚଟି ତାରାର ଏକ ପୁଞ୍ଜ । ଏହାର ଉଜ୍ଜଳତମ ଲାଲ ତାରାର ନାମ ରୋହିଣୀ (Aldebaran) । ପୁଞ୍ଜଟି ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ଭାଷାରେ (Hyades) । ଏହି ପୁଞ୍ଜ ବୃଷ ରାଶିରେ କୃତ୍ତିକା ନକ୍ଷତ୍ର ପୁଞ୍ଜର ପୂର୍ବକୁ ରହିଛି । ନକ୍ଷତ୍ର ମଣ୍ଡଳଟି କଳ୍ପିତ ବୃଷର ସିଧା ଶିଙ୍ଗ ଥିବା ମୁଣ୍ଡ । ପ୍ରବାଦ ଅଛି ଚନ୍ଦ୍ର ରୋହିଣୀ ଶକଟ ଭେଦ କଲେ ଦେଶରେ ଅନିଷ୍ଟ ଘଟେ ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ,
ତା.୨୭.୦୮.୨୦୧୨

ଆକାଶଦୀପ

ଓଡ଼ିଆ ସାହିତ୍ୟର ଜଣେ ଲବ୍ଧପ୍ରତିଷ୍ଠ କଥାଶିଳ୍ପୀ ଶ୍ରୀ ରବୀନ୍ଦ୍ର ନାରାୟଣ ମିଶ୍ରଙ୍କର ଏହି ଶୀର୍ଷକର ଏକ ମାର୍ମିକ କାହାଣୀ ବେଶ୍ ଜଣାଶୁଣା। ସୁରଭି ଆଉ ରେଣୁ ସ୍କୁଲ ଜୀବନର ସାଙ୍ଗ। କ୍ଷୀରନୀର ପ୍ରୀତି। ଘଟଣାଚକ୍ରରେ ସ୍କୁଲ ଶିକ୍ଷା ସମାପ୍ତ ପରେ ଗରୀବ ଘରର ଝିଅ ରେଣୁ ବିଭା ହୋଇଗଲା ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳର ଜଣେ ପ୍ରଧାନ ଶିକ୍ଷକଙ୍କୁ। କଲେଜ ଶିକ୍ଷା ସମାପ୍ତ କରି ଥିଲାଘରର ଝିଅ ସୁରଭି ଧର୍ମପତ୍ନୀ ହେଲେ ଜଣେ ଧନିକ ସନ୍ତାନଙ୍କର କଟକ ସହରରେ। ରେଣୁ ଜୀବନରେ ପ୍ରଥମ କେତୋଟି ବର୍ଷ ସୁରୁଖୁରୁରେ କଟିବା ଭିତରେ କୋଳରେ ପୁତ୍ର ସନ୍ତାନଟିଏ ହେଲା। କିନ୍ତୁ ତାପରେ ପରେ ଦୁଃଖର କଳାବାଦଲ ମାଡ଼ି



ଆସିଲା। ସ୍ୱାମୀ ଅନ୍ଧ ହେଲେ, ବାପା ଅକାଳରେ ଟଳି ପଡ଼ିଲେ; ଆଉ ସ୍ୱାମୀ ମଧ ଗୃହତ୍ୟାଗ କରି ଦୁର୍ଘଟଣାରେ ପରଲୋକକୁ ଗଲେ। ତେଣୁ ଜୀବନର ଚଲାପଥରେ ନିଛକ ବାସ୍ତବତାକୁ ସାମନା କରି କରି ରେଣୁ ପର ଘରେ ଦୁଃଖ କରି ନିଜ ଜମି ଦୁଇମାଣ ଉପରେ ଭରସା କରି ବଞ୍ଚିଲା। ଏବେ ବଢ଼ିରେ ଜମି ଉପରେ ବାଲି ଚରି ଯାଇଛି। ଗାଁଆରେ ସମସ୍ତେ ବନ୍ୟାରେ ସର୍ବସ୍ୱାନ୍ତ। ତେଣୁ ରେଣୁ ହାତରେ କଉଡ଼ିଟିଏ ନାହିଁ।

ସୁରଭିର ସ୍ୱାମୀ ଜିଲ୍ଲା ମାଜିଷ୍ଟ୍ରେଟ୍ ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତ ବାବୁ। ଲଞ୍ଚରେ ବନ୍ୟାଞ୍ଚଳ ପରିଦର୍ଶନ ପାଇଁ ରେଣୁର ଗାଁ ହରିପୁରକୁ ଯାଇଛନ୍ତି। ରେଣୁ ସିଧା ହାକିମଙ୍କୁ ଭେଟିବାକୁ ଭରସି ପାରି ନାହିଁ, ହାକିମଙ୍କ ଲଞ୍ଚ ଡ୍ରାଇଭର ହାତରେ ଗଲା ଦିନର ପ୍ରାଣର ସାଥୀ, ଆଜିର ଜିଲ୍ଲା ମାଜିଷ୍ଟ୍ରେଟଙ୍କ ପତ୍ନୀ ସୁରଭିଦେବୀଙ୍କ ପାଖକୁ ଚିଠି ଖଣ୍ଡେ ପଠାଇଛନ୍ତି। ଅନ୍ତରର ଉଦ୍ବେଳ୍ଲାସକୁ ମସୀର ମନୋଜ୍ଞ ଚିତ୍ରଣରେ ନିଖୁଣ କଳାତ୍ମକ ପରିପ୍ରକାଶ ବହନ କରୁଥିବା, ଗଲା ଯୁଗର କରୁଣ ଝଙ୍କାର ଝରା ସେହି ଚିଠିର ଶେଷ କେଇ ଧାଡ଼ି ବିଷୟର ପ୍ରାସଙ୍ଗିକତା ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏଠାରେ ଉଦ୍ଧାର କରୁଛି, "ତୁ କଣ ମତେ ଚିହ୍ନି ପାରିବୁ ? ନା, ତୁ ଭୁଲି ଯିବୁଣି। ମାତ୍ର ତୋର ପ୍ରାଣର ରେଣୁ; ଆଜି ହିନିମାନୀ, ନୁଖୁରାବାଳ, ଛିଣ୍ଡା କନା ଆଉ ଅମଙ୍ଗଳ ହାତ ନେଇ ତୋ ପାଖକୁ ଯାଇ ପାରୁନି। ହେଲେ ତତେ ଆଜି ହାତ ପାତୁଛି ସୁରୁ, ଦୁଇ ବରଷ ହେଲା ପାଳି ଆସୁଥିବା କାର୍ତ୍ତିକ ହବିଷ ଯେମିତି ଏ ବର୍ଷ ବନ୍ଦ ହୋଇନଯାଏ। ମୋ ଆକାଶଦୀପ ଯେମିତି ଚଉଁରା ଉପରେ ଏ ବର୍ଷ ଜଳେ। ସୁରୁଲୋ , ତୋ ପାଖରେ ତୋର ପ୍ରାଣର ରେଣୁର ଏତିକି ପ୍ରାର୍ଥନା- ମୋ ପାଳନା ଯେମିତି ଏ ବରଷ ବନ୍ଦ ହୋଇ ନଯାଏ। ତାଙ୍କ ଆତ୍ମା ଯେମିତି ଶାନ୍ତି ପାଏ। ଇତି।

ରେଣୁ"

'ଆକାଶ ଦୀପ' ଶୀର୍ଷକକୁ ନେଇ ଏମିତି ଦୀର୍ଘ ଅବତରଣିକା ଉପସ୍ଥାପନ କରିବାର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ହେଉଛି ଏହାକୁ ନେଇ ଆମ ଜନ ଜୀବନରେ ଥିବା ଗଭୀର ବିଶ୍ୱାସ ଓ ପ୍ରଗାଢ଼ ଭାବୋଚ୍ଛ୍ୱାସର ଗୋଟିଏ ଝଲକର ପରିବେଷଣ।

ଆମ ସାହିତ୍ୟରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଆକାଶଦୀପର ଆଉ ଏକ ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ ଦେଖାଯାଏ ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ କଥାକାର ରାଜକିଶୋର ରାୟଙ୍କର ଅନବଦ୍ୟ ସୃଷ୍ଟି "କଳିଙ୍ଗ ଶିଳ୍ପୀ" ଆଖ୍ୟାୟିକାରେ। ରୋମାଞ୍ଚକର ନାଟକୀୟ ଶୈଳୀରେ ରଚିତ ଏଇ ଗଳ୍ପରେ, କଳିଙ୍ଗାଧିପତି ରାଜା ବସୁଭୂମାଙ୍କର ବର୍ଣ୍ଣିତ କାହାଣୀର ଭାବକୁନେଇ ଶିଳ୍ପୀ ଶ୍ରୀଧର ମହାରଣା ପଥରରେ ମୂର୍ତ୍ତିଟିଏ ଗଠନ କରିବାର ଦାୟିତ୍ୱ ବହନ କରନ୍ତି। ଏହି ଶୁଭ ସଙ୍କଳ୍ପର ସାକାର ରୂପାୟନ ପାଇଁ ଶିଳ୍ପୀ ରହାଁନ୍ତି କର୍ତ୍ତା, ସ୍ୱୟଂ ମହାରାଜାଙ୍କର ଏ ନିମନ୍ତେ ବ୍ରତପାଳନର ଅଙ୍ଗୀକାର। ନାଟକୀୟ ସଂଳାପ ଛଟାରେ

ଉତୀର୍ଣ୍ଣ , ଏହି ବ୍ରତର ବିଧି ନିମ୍ନ ପ୍ରଦତ୍ତ-ଉଦ୍ଧୃତିରୁ ସୂଚିତ ହୁଏ।

"କିନ୍ତୁ ମହାରାଜ" -

"କଣ କହ ଶ୍ରୀଧର"

"ଆପଣଙ୍କୁ କଷ୍ଟ ହୋଇପାରେ, ଯଦି ଏତେ ସମୟ"

"ଓଃ, ହବିଷାନ୍ନ କଥା କହୁଛ ? ସେ ତ ବିଧି - ?"

"ହଁ ସେ ବିଧି। ଅର୍ଥାତ ଆପଣ ଉଦ୍ୟାନ ସମୀପ ତୁଳସୀ ବୃକ୍ଷ ଚଉତରା ଉପରେ ଏକ ବଂଶଦଣ୍ଡପ୍ରୋଥିତ କରାଇପ୍ରତିରାତ୍ର ଅର୍ଦ୍ଧ ଯାମରେ ଗୋଟିଏ ତାମ୍ର ପେଟିକା ଭିତରେ ଦୀପାଳିଟିଏ ରଖି ଉପରେ ଜଳାଇ ନମସ୍କାର ନ କରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜଳ ସ୍ପର୍ଶ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ, ଏ ଶାସନ ଶିଳ୍ପ ଗ୍ରନ୍ଥରେ ଲିପିବଦ୍ଧ ରହିଅଛି। ମୁଁ ସେଇ ଅନୁଶାସନର ଶିଷ୍ୟ ଓ ସେବକ ମାତ୍ର।"

"ତଥାସ୍ତୁ"।

ହଁ ଆକାଶ ଦୀପ ପ୍ରଦାନ ଓ ହବିଷ୍ୟାନ୍ନ ପାଳନ କାର୍ତ୍ତିକ ବ୍ରତ ଓ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସଙ୍କଳ୍ପର ସିଦ୍ଧି ପାଇଁ ଆମ ନୀତିଶାସ୍ତ୍ରର ଅନୁଶାସନର ଅଙ୍ଗ। ତେବେ ପ୍ରାୟ ୫୦/୬୦ ବର୍ଷ ତଳୁ ଆମ ପିଲାଦିନୁ ଆମେ ଦେଖିଛୁ, କାର୍ତ୍ତିକ ରେ ଆକାଶଦୀପ, ଯାହାକୁ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ କେବଳ "ଆକାଶ" ବୋଲି କହନ୍ତି, ତାର ସ୍ଥାପନା କେବଳ କାଁଭାଁ ଦେଖାଯାଉଥିଲା। ଏବେତ ପ୍ରାୟ ଆଉ କେଉଁଠି ଦିଶେନା। ଏହାର ଗଠନର ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ "କଳିଙ୍ଗ ଶିଳ୍ପୀ'' ଗଳ୍ପରେ ରହିଛି। ତେବେ ପାଠକ ମାନଙ୍କର,ବିଶେଷତଃ ଆଜିର ଯୁବପିଢ଼ି ଓ ଶିଶୁ ସମାଜର ଅବଗତି ନିମନ୍ତେ "ଆକାଶଦୀପ" ବ୍ୟବସ୍ଥାର ସବିଶେଷ ବର୍ଣ୍ଣନା ସମୀଚୀନ ମନେହୁଏ।

ସାଧାରଣତଃ କାର୍ତ୍ତିକ ଶୁକ୍ଳ ଏକାଦଶୀଠାରୁ ପୂର୍ଣ୍ଣମୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପବିତ୍ର ପଞ୍ଚକ ତିଥିରେ ଆକାଶଦୀପ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ଖଣ୍ଡେ ଉଚ୍ଚା ପ୍ରାୟ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ, ଚିକ୍କଣ ଭାବେ ଓଳା ଯାଇଥିବା ବାଉଁଶକୁ ଅଗିରା ବାଦ୍ ଦେଇ ବଛାଯାଏ। ଏହାର ଉପର ମୁଣ୍ଡରୁ ସାମାନ୍ୟ ଛାଡ଼ି ଗୋଟିଏ ଘରଡ଼ା (ପୁଲି) ବନ୍ଧାଯାଏ। ଏହି ପୁଲି ଦେଇ ଏକ ଲମ୍ବା ଝୋଟ ରଶିକୁ ଦୁଇ ପରସ୍ତ କରି ଅଣାଯାଏ। ଦଉଡ଼ିର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ଶିକାଟିଏ ଝୁଲାଯାଏ। ଏଥିରେ ଗୋଟିଏ ମାଟିହାଣ୍ଡି ଢାଙ୍କୁଣି ଦିଆଯାଇ ରଖାଯାଏ। ହାଣ୍ଡି ଉପରଟି ଚନ୍ଦନ ସିନ୍ଦୂରରେ

ଚିତ୍ରିତ କରାଯାଏ। ହାଣ୍ଡି ଭିତରକୁ ବାୟୁ ଯାତାୟାତ ପାଇଁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଫୋଡ଼ ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି କରି ଫୁଟାଯାଏ। ଦଉଡ଼ିର ଏକ ମୁଣ୍ଡକୁ ଶିକାର ତଳପଟୁ ବନ୍ଧାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ଦଉଡ଼ିର ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡକୁ ଟାଣି ପୁଲି ସାହାଯ୍ୟରେ ବାଉଁଶ ଉପରକୁ ଉଠାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିଟି ଯଥେଷ୍ଟ ଉଚ୍ଚତାକୁ ଉଠିଗଲେ, ଦୁଇ ପରସ୍ତିଆ ଦଉଡ଼ିକୁ ବାଉଁଶର ପ୍ରାୟ ପୁରୁଷେଉଚ୍ଚରେ ବାନ୍ଧି ରଖାଯାଏ। ହାଣ୍ଡିଟିର ଶିକା ଉଭୟ ଉପରୁ ଓ ତଳପଟୁ ଶକ୍ତ ରଶିରେ ବନ୍ଧା ହୋଇ ରହିବାରୁ ଏହା ନିରାପଦରେ ଝୁଲି ରହେ।

ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ପୂଜା କଲାପରେ ଏକ ଘିଅଦୀପ ସେହି ହାଣ୍ଡିଟି ଭିତରେ ରଖାଯାଏ। ତାପରେ ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ବାଉଁଶ ଉପରକୁ ଉଠାଇ ପୁଲିରଂସାମାନ୍ୟ ତଳେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଫଳରେ ଦୂରକୁ ହାଣ୍ଡିର କଣାମାନ ଦେଇ ଜୁଳୁ ଜୁଳୁ ହୋଇ ଦୀପ ଆଲୋକ ଖଣ୍ଡେ ଦୂରକୁ ଦେଖାଯାଏ। ଦୀପରେ ଘିଅ ଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆକାଶର ଦୀପ ସାଧାରଣତଃ ରାତି ପହରେ ଦିପହର ଯାଏ ଜଳେ।

ଏହି ଆକାଶ ଦୀପ ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ଦେବଦେବୀ ପିତୃପୁରୁଷମାନଙ୍କୁ ଅନ୍ତରର ଭକ୍ତିର ନୈବେଦ୍ୟ ଆଲୋକ ପ୍ରତୀକ ଭାବେ ଅର୍ପଣ କରାଯାଇଥାଏ। ବିଶ୍ୱାସ, ଏଥିରେ ଦେବତାମାନେ ସନ୍ତୁଷ୍ଟ ହୁଅନ୍ତି ଓ ପିତୃ ପୁରୁଷମାନେ ଶାନ୍ତି ପାଆନ୍ତି।

ଆକାଶ ଦୀପ ସ୍ଥାପନରେ ବ୍ୟବହୃତ ଘରଡ଼ା ବା ପୁଲି ଏକ ସରଳ ଯାନ୍ତ୍ରିକ ବ୍ୟବସ୍ଥା। କାଠ ତିଆରି ଚକ୍ରାକାର ଏହି ଉପଯୋଗର ମଝିରେ ରଶି ଗଳିବାପାଇଁ ଘରଥାଏ। ମୋଟା ଚକ୍ରର କେନ୍ଦ୍ରରେ ବଡ଼ ଫୋଡ଼ଥାଏ।ଏକ ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଖିଲ ଏହି ଫୋଡଦେଇ ଭିର୍ତ୍ତିକରି ଖିଲଟିର ଦୁଇମୁଣ୍ଡକୁ ଲୁହା ପାତିଆ ସାହାଯ୍ୟରେ ଆବଦ୍ଧ କରାଯାଇଥାଏ। ତେଣୁ ପୁଲିଟି ମାଟି ଉପରୁ ଆବଶ୍ୟକ ଦୂରତାରେ ସ୍ଥିରରହି କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ ହୋଇଥାଏ। ଆଗ କାଳେ ଗଭୀର କୁଅ କିମ୍ବା ବାମ୍ଫିରୁ ପାଣି ଉଠାଇବା ପାଇଁ ବଡ଼ ବଡ଼ ପୁଲିର ସାହାଯ୍ୟ ନିଆଯାଉଥିଲା।

କପି କଳ ବା କ୍ରେନ୍ ନଥିବା ଯୁଗରେ ମଧ୍ୟ ଉତ୍କଳରେ କୋଣାର୍କ, ପୁରୀ ଓ ଭୁବନେଶ୍ୱରସ୍ଥ ସୁଉଚ୍ଚ ମନ୍ଦିରମାନଙ୍କ ଉପରୁ ବିଶାଳ ଖୋଦିତ ପଥରଖଣ୍ଡମାନ ଉଠାଇବା ପାଇଁ ଶକ୍ତ ପୁଲି, ଲୁହା ଓ ହାତୀମାନଙ୍କ ବଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ବିଶ୍ୱାସ କରାଯାଏ।

ଆକାଶ ଦୀପ ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ବ୍ୟବହୃତ ଶିକା ଆଉ ଏକ ମୌଳିକ ଦେଶୀୟ ଶିଳ୍ପ କୌଶଳ। ଦ୍ୱାପର ଯୁଗରେ ବାଳଗୋପାଳ ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣ ଗୋପୀମାନଙ୍କର ଶିକାରେ ସାଇତା

ସରଳବଣୀ ଲୁଚିଛପି ଖାଉଥିବାର ଜୀବନ୍ତ ପ୍ରୀତିପ୍ରଦ ବର୍ଣ୍ଣନା ଶ୍ରୀମଦ୍ ଭାଗବତରେ ରହିଛି । ଏବେବି ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତିଘରେ ସଙ୍ଗାରୁ ଶିକା ଝୁଲୁଥିବାର ଦେଖାଯାଏ । ଏଥିରେ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଓ ବିରାଡ଼ି ଆଦିଙ୍କ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା ମିଳେ । ଏବେ ଦାମୀ ଦାମୀ ହୋଟେଲର କଟେଜ୍ ମାନଙ୍କରେ ଏକ ଦେଶୀୟ ପରମ୍ପରାର ପ୍ରଦର୍ଶନ ଭାବେ ପ୍ରାଚୀନ ସାଜସଜ୍ଜା ସ୍ୱରୂପ କାନ୍ଥରେ ଝୋଟି ଚିତା ସହିତ ରୁମ୍ ଭିତରେ ରଙ୍ଗୀନ ଶିକା ଓହଳା ଯାଇଥାଏ । ତେବେ ଶିକା ତିଆରିଟା ସହଜ ନୁହେଁ । ଏହା ଏକ ନିଆରା କଳା । ସମସ୍ତେ ଶିକା ଭାଙ୍ଗି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ବେଶ୍ ଜ୍ୟାମିତିକ ମାପ ଚୁପରେ ଶିକାର ତଳ ନାଡ଼, ନାଡ଼ର ଛନ୍ଦଣି, ଗଣ୍ଠି, ଭାରା ରଶି ଆଦି ଏମିତି ତିଆରି କରା ଯାଇଥାଏ ଯେ ଏହା ଭିତରେ ସାଇତା ହାଣ୍ଡି ବା ବଢ଼ା ସହଜରେ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ । ସେଥିରେ ପୁଣି ଏକ ବୃତ୍ତାକାର ମୁଦିଆରୂପକ ଛାଟିଣି ଦିଆଯାଇ ସାଇତା ବଢ଼ାକୁ ଉପର ପଟୁ ଆବଦ୍ଧ କରିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥାଏ ।

ଉଭୟ ଆକାଶ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଆଉ ଶିକା, ପୁଲି ଆଦି କ୍ରମେ ନିଶ୍ଚିହ୍ନ ହେବାକୁ ବସିଲାଣି । ଏସବୁ ପରମ୍ପରାର ସୁରକ୍ଷା ପାଇଁ ଆମ ସମାଜ ସଚେତନ ହେବାର ସମୟ ଆସିଛି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୧.୦୪.୨୦୧୨
(ଉତ୍କଳ ଦିବସ ଓ ରାମ ନବମୀ)

ବେଙ୍ଗଲା



ଧାନ, ମୁଗ ଓ ବିରି ପରି କେତେକ ଶସ୍ୟର ଅମଳ ପାଇଁ ବେଙ୍ଗଲା ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ, ପାରମ୍ପରିକ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ସାଧାରଣତଃ ଧାନ କଳେଇକୁ ଏକ ଭାଡ଼ି ବା ଶକ୍ତ ଚଟାଣରେ ପିଟି ଅମଳ କରାଯାଏ। ମାତ୍ର ଖାଲ ଓ ପାଟ ଜମିର ପାଣି ଧାନ ହଳାମାନଙ୍କୁ ଶୁଖେଇ, ବାଡ଼େଇ ଅମଳ କରିବା ସମୟ ସାପେକ୍ଷ ଓ କଷ୍ଟସାଧ୍ୟ। ତେଣୁ ସେ ସବୁକୁ ଖଳାରେ ଖେଳେଇ ଘାଣ୍ଟି ଦିଆଯାଏ। ଏହାକୁ ପତଳି କହନ୍ତି। ସେହି ପତଳି କିଛିଟା ଶୁଖି ସେଥିରୁ ପାଣି ଛାଡ଼ିଗଲେ ବେଙ୍ଗଲା ପକାଇ ସେ ଧାନକୁ ଅମଳ କରାଯାଏ। ସେମିତି କମ୍ ପରିମାଣର ମୁଗ କିମ୍ବା ବିରି ଗୋଛାଥିଲେ ତାକୁ ଶୁଖାଇ ଶକ୍ତବାଡ଼ିରେ ପିଟି ଆଦାୟ କରାଯାଏ। ମାତ୍ର ଯେଉଁ ପରିମାଣର ଫସଲକୁ ପିଟି ଶସ୍ୟ ଆଦାୟ ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ, ତାହାର ଅମଳ ପାଇଁ ବେଙ୍ଗଲା ପକାଯାଇଥାଏ।

ମୋ ପିଲାଦିନ, ପ୍ରାୟ ୫୦/୬୦ ବର୍ଷ ତଳର ଅନୁଭୂତି କଥା କହୁଛି। ଆମ ଖଳାରେ ବେଙ୍ଗଲା ପଡ଼ିଲେ ଆମକୁ ଭାରି ମଜା ଲାଗୁଥିଲା। ମୁଗ ବେଙ୍ଗଲା ଖରାଦିନେ, ପୁଣି ଖରାବେଳେ ପଡ଼େ, କାରଣ ସେତେବେଳକୁ ଶୁଖିଲା ମୁଗ ଛୁଇଁ ସବୁ ବଳଦ

ଗୋଡ଼ତଳେ ସହଜରେ ଫାଟିଯିବ ଓ ଶୁଖିଲା ମୁଗ ଗଛମାନ ଭାଙ୍ଗି ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଯିବ। ପୁଣି ମୁଗ ବେଙ୍ଗଳାର ମୁଗ ଗଛ ଆଉ ତା ମୁନିଆ ଛୁଇଁ ଗୋଡ଼କୁ କାଟେ। ତେଣୁ ପିଲାମାନେ ତା ପାଖ ପଶନ୍ତିନି। କିନ୍ତୁ ଧାନ ବେଙ୍ଗଳା ଶୀତ ଦିନେ (ପୁଷ / ମାଘ) ମାସରେ ସକାଳୁ ସକାଳୁ ପଡ଼େ। ସେଇଟା ପିଲାମାନଙ୍କପାଇଁ ବଡ଼ ଆନନ୍ଦର କଥା। ପିଲାମାନଙ୍କ ଦିହରେ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଗାମୁଛା କିମ୍ବା ମା' ମାନଙ୍କର ଶାଢ଼ୀକୁ ଚଉରି ପରସ୍ତ କରି ଛୋଟେଇ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଛୋଟ ପାଞ୍ଚଣ ଧରି ସେମାନେ ବି ବଳଦଙ୍କ ପଛରେ ବୁଲି ସେମାନଙ୍କୁ ଗୋଡ଼ାନ୍ତି। ମାତ୍ର ଚିନ୍ତାର ବିଷୟ ଯେ ଆଜିର ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଏସବୁ ଅନାବିଳ ଆନନ୍ଦ ସ୍ୱପ୍ନ ପାଲଟିଛି।

ବେଙ୍ଗଳା ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ଆବଶ୍ୟକତା ଏକ ମେରି। ଏହାକୁ ସଂସ୍କୃତରେ ମେଧି କୁହାଯାଏ। ମେରି ପୋତିବା ପାଇଁ ଋଷି ପରାଶରଙ୍କର ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ରହିଛି।

"କୃତ୍ୱାତୁ ଖଳକଂ ମାର୍ଗେ ସମଂ ଗୋମୟ ଲେପିତଂ।
ରୋପଣୀୟ ପ୍ରଯତ୍ନେନ ତତ୍ରମେଧିଃ ଶୁଭେଽହନି।
କ୍ଷୀନାମା ବୃକ୍ଷକେଚ କାର୍ଯ୍ୟା ମେଧି ବୃଷ୍ଚିକ ଭାସ୍କରେ।
ମେଧେର୍ଗୁଣେନ କୃଷକଃ ଶସ୍ୟ ବୃଦ୍ଧି ଭବାପ୍ନୁୟାତ୍।"

ସମତଳ ଜାଗାକୁ ଗୋମୟରେ ଲିପି ଯତ୍ନର ସହିତ ସେଠାରେ ଶୁଭ ଦିବସରେ ମେରି ସ୍ଥାପନ କରିବ। କ୍ଷୀବୃକ୍ଷ (ଯେଉଁ ବୃକ୍ଷ କାଟିଲେ କ୍ଷୀର ବହେ) କାଠକୁ ମାର୍ଗଶିର ମାସରେ ମେରି ଭାବେ ସ୍ଥାପନ କରିବ। ବିଛା ମାସ ଅର୍ଥାତ ମାର୍ଗଶିର ମାସରେ ପ୍ରଥମ ଧାନ ହଳା ଖଳାକୁ ଆସିବା ବେଳେ ମେରି ପୋତାଯାଏ। ଗମ୍ଭାରୀ କିମ୍ବା ସାହାଡ଼ା କାଠର ଏକ ଶକ୍ତ ଓ ସରଳ ଦଣ୍ଡକୁ ଖଳାର କେନ୍ଦ୍ରରେ ପୋତି ତାର ମୂଳକୁ ଲିପି ପୋଛି କୃଷକ ଘରଣୀ ମେରୀ ଚଉକତି ଝୋଟି ଚିତା ଦିଅନ୍ତି। ଏଇଟି ଧାନ ଅମଳ ସାରି ଖଳା ବଢ଼ିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସାଧାରଣତଃ ପୋତା ହୋଇ ରହେ। ଖଳା ବଢ଼ାଦିନ ଖଳାରେ କ୍ଷୀରି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ମେରି ମୂଳରେ ଗୌଣୀରେ ଧାନ ଓ କୁଲାରଖି ଭୋଗ ନୈବେଦ୍ୟ ପରେ ମେରି ଉପୁଡ଼ା ଯାଇଥାଏ। ଏବେ କାଠର ଅଭାବରେ ବାଉଁଶ ମେରି ପୋତା ଗଲାଣି। ଧାନ ଋଷକୁ ଛାଡ଼ି ଦେଲେ, ମୁଗ ଓ ବିରି ବେଙ୍ଗଳା ପାଇଁ ମେରି ଆବଶ୍ୟକ। ମାତ୍ର ଏହାର ସ୍ଥାପନ ବା ଉତ୍ପାଟନ ପାଇଁ କୌଣସି ଶାସ୍ତ୍ରୀୟ ବା ଚଳିଣିଗତ ବିଧିବିଧାନ ନାହିଁ। ତେବେ ମେରି ହେଉଛି ବେଙ୍ଗଳାର ମେରୁ ବା କେନ୍ଦ୍ର।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ବେଙ୍ଗଲା ପାଇଁ ଅନ୍ୟ ଏକ ଆବଶ୍ୟକତା ଦାଉଣି। ଏହାର ଦୁଇଟି ଅଂଶଥାଏ। ଗୋଟିଏ ଘରଡ଼ା ଓ ଅନ୍ୟଟି ଯୋତ। ଘରଡ଼ା ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟା ବେତ ଗୁଡ଼ିଆ ହୋଇ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ଏକ ମୁଣ୍ଡଳି (ବୃତ୍ତୀୟ ବଳୟ)। ଏଥିରେ ଝୋଟର ଦଉଡ଼ିରେ ବୁଣା ଯୋତ ଯୋଡ଼ାଯାଏ। ଯୋତରେ ୪/୫ଟି ବଳଦ ଯୋଚ୍ଚ ହେବା ପାଇଁ ପଘା ସୁଚିନ୍ତିତ ଉପାୟରେ ସନ୍ନିବେଶିତ ଥାଏ। ଏବେ ବେଙ୍ଗଲା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ଉପାଦାନମାନ ମିଳିଗଲାଣି। ମେରି ଚ୍ଚରିପଟେ ଗୋଲକରି ଶସ୍ୟର ପତଳି ଘଣ୍ଟା ହୋଇଛି। ବଳଦ ଆସିଲେ ପତଳିର ଆୟତନ ଅନୁସାରେ ୨, ୩, ୪ କିମ୍ବା ଅତିବେଶୀ ହେଲେ ୫ଟି ବଳଦ ଯୋଚ୍ଚ ଯାଏ। ସବୁଠୁଁ ପୋଖତ ଓ ବୟସ୍କ ବଳଦଟିକୁ ମେରି ପାଖକୁ ଲାଗି ବନ୍ଧାଯାଏ। କ୍ରମେ ଦାମୁଡ଼ିଆ ବଳଦମାନେ ଶେଷ ଆଡ଼କୁ ରହନ୍ତି। କାରଣ ମେରିରେ ବେଙ୍ଗଲା ବୁଲିବା ବେଳକୁ ମେରିଆଟି ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ବୃତ୍ତରେ ବୁଲିବ; ମାତ୍ର ଶେଷ ବଳଦକୁ ସବୁଠୁଁ ବଡ଼ ବୃତ୍ତରେ ଦୌଡ଼ିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ମାଲିକ ପାଞ୍ଚଣ ଧରି ବେଙ୍ଗଲା ଅଡ଼େଇବେ । ଏତିକି ବେଳେ ପିଲାମାନେ ଏମିତିକା ବାର୍ଷିକ ଅନୁଷ୍ଠାନର ଆନନ୍ଦ ନିଅନ୍ତି। ହୁଏତ କୃଷକ ଘରଣୀ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ ଜଣେ କେହି ମଝିରେ ମଝିରେ ଗୋରୁ ଗୋଡ଼ରେ ଅତୁଆ ପତଳିକୁ ସଜାଡ଼ି ଚ୍ଚଲନ୍ତି।

ଗୋରୁର ଖୁରା ତୀକ୍ଷ୍ଣ। ତାରି ଉପରେ ପତଳିରେ ପଡ଼ିଥିବା ଧାନ କେଣ୍ଡାମାନଙ୍କରୁ ଧାନ ଅଲଗା ହୋଇଯାଏ। ମାତ୍ର ପତଳିରେ ପାଳ କିମ୍ବା ମୁଗ/ ବିରିର ଖାଡ଼ିପରି ଆବରଣ ରହୁଥିବାରୁ ଶସ୍ୟ ଫାଟେନି, ଅର୍ଥାତ ବେଙ୍ଗଲାରେ ଗୋରୁ କ୍ଷୁରା ଉପରେ ଧାନ ଭାଙ୍ଗି ଚ୍ଚଉଳ ବାହାରେନି କିମ୍ବା ମୁଗ/ବିରି ଭାଙ୍ଗି ଚୁନା ହୁଏନା ଅବଶ୍ୟ ବେଙ୍ଗଲା ମଝିରେ ଥରେ ବଳଦ ମାନଙ୍କୁ ଠିଆ କରି ପତଳିକୁ ଲେଉଟାଇ ଘାଣ୍ଟି ଦିଆଯାଏ। ତା ପରେ ପୁଣି ବେଙ୍ଗଲା ବୁଲେ, ଯେପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛରୁ ଶସ୍ୟ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଅଲଗା ନ ହୋଇଛି। ଏଇଠି ଗୋଟିଏ କଥା ଲକ୍ଷ୍ୟ କରିବା ଯେ ଉଭୟ ଧାନ ଏବଂ ମୁଗ/ବିରିର ପତଳି ଗୋରୁଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ। ତେଣୁ ବଳଦମାନେ ଅନେକ ସମୟରେ ପତଳିରେ ମୁହଁମାଡ଼ି ମନ୍ଥର ଚ୍ଚଲନ୍ତି। ଏଥିପାଇଁ ସେମାନଙ୍କ ମୁହଁରେ ବେତ କିମ୍ବା ଝୋଟ ଦଉଡ଼ିରେ ବୁଣା ମୁହଁନାଳି ଦିଆଯାଏ। ଶେଷରେ ପତଳିରୁ ଶସ୍ୟ ପୃଥକ ହେବାପରେ ବେଙ୍ଗଲା ଖୋଲି ଦିଆଯାଏ।

ଇଏ ହେଲା ବେଙ୍ଗଲାର ବିବରଣୀ। ମାତ୍ର ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ କୃଷି କ୍ଷେତ୍ରରେ ବହୁଳ ଯାନ୍ତ୍ରିକ ଉପଯୋଗମାନଙ୍କର ବ୍ୟବହାର ଫଳରେ ହଳ, ବଳଦ ଓ ବେଙ୍ଗଲା ପ୍ରାୟ ଲୋପ ପାଇଲାଣି। ଏବେତ ଟ୍ରାକ୍ଟର ଧାନକୁ ମାଡ଼ି ଅମଳ କରି ଦେଉଛି. କିମ୍ବା ଅତି

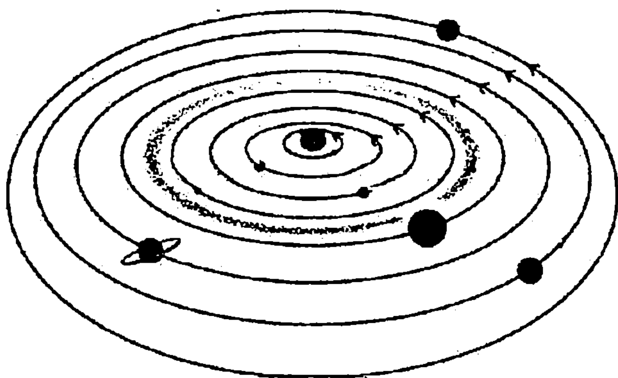
ଆଧୁନିକ ଧାନ ଅମଳ ମେସିନ୍ ସେଇ ବିଲରେ ଧାନ କାଟି, ବାଡ଼େଇ, ଉଡ଼େଇ ବସ୍ତା ସିଲେଇ କରି ଦେଉଛି। ହେଲା ଯେ, କିନ୍ତୁ ପ୍ରକୃତିର ଏମିତି କେତୋଟି ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ ଅଛି, ଯେଉଁଠି ଏମିତିକା ବେଙ୍ଗଲା ନିରନ୍ତର ବୁଲି ଚାଲିଛି। ପାଠକେ ହୁଏତ ଉତ୍ସୁକ ହୋଇ ପ୍ରଶ୍ନ କରିବେ "କେଉଁଠି" ? ସବ୍ରାତ୍ କରନ୍ତୁ ନା !

ଆମେ ସମସ୍ତେ ଜାଣୁ ଯେ ସୌର ଜଗତର ମେରି ଭାବେ ଆମ ପାଇଁ ସର୍ବଶକ୍ତିର ଉତ୍ସ ସୂର୍ଯ୍ୟ ରହିଛନ୍ତି। ଆଠଟି ଗ୍ରହ, ଗ୍ରହାଣୁ ଓ ବାମନ ଗ୍ରହମାନେ ତାଙ୍କୁ ପ୍ରଦକ୍ଷିଣ କରି ଚାଲିଛନ୍ତି। ଆମ ଜହ୍ନ ମାମୁଁ ପୃଥିବୀ ଚାରିପଟେ ଏକା ଏକା ବେଙ୍ଗଲା ବୁଲୁଛି। ହୁଏତ କେହି ପାଠକ ପ୍ରଶ୍ନ କରିବେ ଏଠି ଦାଉଣି କାହିଁ ଆଉ ଦଉଡ଼ି କାହିଁ ? ଅଛି, ଅଛି। ସେ ଅଦୃଶ୍ୟ ରଜ୍ଜୁ ହେଉଛି ସୂର୍ଯ୍ୟ ଓ ଗ୍ରହଗ୍ରହାଣୁଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କ୍ରିୟାଶୀଳ ମାଧ୍ୟାକର୍ଷଣ ବନ୍ଧନ। ଏଠି କିନ୍ତୁ ବଳଦମାନେ ଭନେ ଭିନେ ଦଉଡ଼ିରେ ବନ୍ଧା। ତେଣୁ ସେମାନେ ସମସ୍ତେ ଏକା କୌଣିକ ବେଗରେ ନବୁଲି ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ବେଗରେ ବୁଲୁଛନ୍ତି। ସେଇଥିପାଇଁ ବୁଧର ପରିକ୍ରମଣ କାଳ ୮୮ ଦିନ ହୋଇଥିବା ବେଳେ , ଶୁକ୍ରର ୨୨୫ ଦିନ ଓ ପୃଥିବୀର ୩୬୫ ଦିନ ଇତ୍ୟାଦି। ଖାଲି ସେତିକି ନୁହେଁ ସୂର୍ଯ୍ୟଟି କୌଣସି ଏକ ମେରି ଚାରିପଟେ ବେଙ୍ଗଲା ବୁଲୁଛି।

ଇଏତ ହେଲା ମହାକାଶ (ବାହ୍ୟଜଗତ) କଥା। ଏକ ଅନ୍ତର୍ଜଗତକୁ ଯିବା। ସେଠି ବି ନିରନ୍ତର ବେଙ୍ଗଲା ଚାଲିଛି। ବସ୍ତୁ ଜଗତ ପରମାଣୁରେ ଗଠିତ ବୋଲି ବିଜ୍ଞାନ ଓ ଦର୍ଶନ ଏ ଉଭୟ ଏକମତ। ପରମାଣୁ ପୁଣି କେତୋଟି ମୌଳିକ କଣିକାରେ ତିଆରି। କେନ୍ଦ୍ରରେ ଯୁକ୍ତ ଚାର୍ଜଯୁକ୍ତ ନାଭିକ ରହିଛି। ତା ଚଉପାଶରେ ଇଲେକଟ୍ରନ୍ ମାନେ ଅନବରତ ବୁଲୁଛନ୍ତି। ସେଠି ବି ଅଦୃଶ୍ୟ ଦଉଡ଼ିର ବନ୍ଧନ ରହିଛି। ଏହି ବନ୍ଧନ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ବଳର ବନ୍ଧନ। ଏଇଟି ମାଧ୍ୟାକର୍ଷଣ ପରି ପ୍ରକୃତିର ଏକ ମୌଳିକ ବଳ।

ଏଇ ବେଙ୍ଗଲାର ଉଦାହରଣ ଦେଇ ମୁଁ ଆକାଶ ବିଜ୍ଞାନର ଏକ ଗୁରୁତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ପ୍ରଶ୍ନ ଅନେକ ସମୟରେ ବୁଝାଥାଏ। ପ୍ରଶ୍ନଟି ହେଉଛି – ଆମେ ଜହ୍ନମାମୁଁର ଗୋଟିଏ ପଟ (ଶଶା ଚିହ୍ନଥିବା) ସବୁବେଳେ ଦେଖିଥାଉ କାହିଁକି ? ଏ ପ୍ରଶ୍ନର ଉତ୍ତରରେ କୁହାଯାଏ ଯେ ଆମ ପୃଥିବୀ ପ୍ରଦକ୍ଷଣ କରୁଥିବା ଚନ୍ଦ୍ରର ଆବର୍ତ୍ତନ ଓ ପରିକ୍ରମଣ କାଳ ପ୍ରାୟ ସମାନ ହୋଇ ଥିବାରୁ ଆମେ ଚନ୍ଦ୍ରର ଗୋଟିଏ ପଟ ଦେଖୁ। ତେବେ ଏଇ କଥାଟିକୁ ପିଲା କେମିତି ବୁଝିବ ?

ଏଥିପାଇଁ ବେଙ୍ଗଳାର ବଳଦମାନଙ୍କୁ ଲକ୍ଷ୍ୟକରିବା। ଜଣେ ଯଦି ମେରି ପାଖରେ ଠିଆ ହୋଇ ଦେଖିବ, ମେରିର ଚତୁପାର୍ଶ୍ୱରେ ଯେଉଁ ପଟେ ରହିଁଲେ ବି ସେ ବଳଦଙ୍କର ଗୋଟିଏ ପଟ ହିଁ ଦେଖିବ। ବେଙ୍ଗଳା ସାଧାରଣତଃ ବାମାବର୍ତ୍ତରେ ବୁଲେ। ତେଣୁ ମେରି ପାଖରେ ଠିଆ ହୋଇ ଦେଖିଲେ କେବଳ ବଳଦମାନଙ୍କର ବାମ ପାଖଟି ଦେଖାଯିବ। ମାତ୍ର ଜଣେ ଲୋକ ଯଦି ବେଙ୍ଗଳାର ବାହାରୁ ଠିଆ ହୋଇ ଦେଖିବ ସେ ବଳଦଙ୍କର ଆଗ, ପଛ, ଡାହାଣ ଓ ବାଁ ସବୁ ପଟ ଦେଖିବ। ଏହାର ଅର୍ଥ ହେଉଛି ବେଙ୍ଗଳାରେ ବଳଦମାନେ ମେରି ଚାରିପଟେ ଥରେ ବୁଲିବା ପାଇଁ ଯେତିକି ସମୟ ନିଅନ୍ତି ସେହି ସମୟ ଭିତରେ ସେମାନେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ନିଜ ଚାରିପଟେ ବି ଥରେ ବୁଲି ଆସନ୍ତି। ପୃଥିବୀ ବାହାରେ ଏବଂ ଚନ୍ଦ୍ରର କକ୍ଷର ବାହାରେ କୌଣସି ମହାକାଶ ଯାନରେ ରହି ଦେଖିଲେ, ଏହି ଚିତ୍ର ହିଁ ସ୍ପଷ୍ଟ ହେବ। ମେରି ପାଖରେ ମଣିଷ ପରି ଆମେ ପୃଥିବୀ ଉପରେ ରହି ଏଇଥିପାଇଁ ଚନ୍ଦ୍ରର ଗୋଟିଏ ପଟ ହିଁ ଦେଖିବାକୁ ପାଉ; ଯେ ହେତୁ ଚନ୍ଦ୍ରର ପରିକ୍ରମଣ ଓ ଆବର୍ତ୍ତନ କାଳ ପ୍ରାୟ ସମାନ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୯.୦୮.୨୦୧୨

ଶଙ୍ଖ

'ପାଞ୍ଚଜନ୍ୟଂ ହୃଷିକେଶୋ ଦେବଦତ୍ତଂ ଧନଞ୍ଜୟଃ ।
ପୌଣ୍ଡ୍ରଂ ଦଧ୍ମୌ ମହାଶଙ୍ଖମ୍ ଭୀମକର୍ମା ବୃକୋଦରଃ ।
(ଶ୍ରୀମଦ୍‌ଭଗବତ୍ ଗୀତା)

ଶଙ୍ଖ ଧ୍ୱନି ଆମ ଭାରତୀୟ ସଂସ୍କୃତିରେ ଯେ କୌଣସି ମାଙ୍ଗଳିକ ପୂଜା ଏବଂ ବିବାହ ବ୍ରତାଦି ସାମାଜିକ ଅନୁଷ୍ଠାନର ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ଅଙ୍ଗ । ଆମର ବହୁ ପ୍ରାଚୀନ ପରମ୍ପରା, ଭାରତୀୟ ଧର୍ମ ଧାରା ସହିତ ଶଙ୍ଖ ସଂଶ୍ଲିଷ୍ଟ ।ବିଷ୍ଣୁ ପୁରାଣ ଅନୁସାରେ ଶଙ୍ଖ ଅସୁର ବ୍ରହ୍ମାଙ୍କଠାରୁ ବେଦ ଚୋରି କରି ସମୁଦ୍ରରେ ଲୁଚିଲା । ଭଗବାନ ବିଷ୍ଣୁ ମତ୍ସ୍ୟ ଅବତାର ଗ୍ରହଣ କରି ଅସୁରକୁ ମାରିଲେ । ସେହି ଅସୁରର କଙ୍କାଳ ପାଞ୍ଚଜନ୍ୟ ଶଙ୍ଖ ଭାବରେ ସେହିକାଳୁ ଶୋଭା ପାଉଛି । ଶୁକ୍ଳ ଯଜୁର୍ବେଦରେ ଶଙ୍ଖ ଧ୍ୱନିର ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି । ତେବେ ଯୁଦ୍ଧ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଶଙ୍ଖ ଏକ ରଣ ଭେରୀ ଭାବେ ବ୍ୟବହୃତ ହେବା ରାମାୟଣ ଓ ମହାଭାରତ ମହାକାବ୍ୟରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ମହାଭାରତ ଯୁଦ୍ଧର ଆଦ୍ୟ ଘୋଷଣା କରି ପ୍ରଥମେ ପିତାମହ ଭୀଷ୍ମ କୌରବ ଶିବିରରେ ଶଙ୍ଖନାଦ କରିଥିଲେ । ଶଙ୍ଖ, ଭେରୀ ଓ ଗୋମୁଖ ଆଦିର ଶବ୍ଦ ଶୁଣି ପାଣ୍ଡବ ଶିବିରରେ ପ୍ରଥମେ ଭଗବାନ ଶ୍ରୀକୃଷ୍ଣ ପଞ୍ଚଜନ୍ୟ ଶଙ୍ଖ ବଜାଇଲେ । ତାପରେ ଭୀମ, ଅର୍ଜୁନ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଯୋଦ୍ଧାମାନେ ଶଙ୍ଖ ନାଦ କଲେ । ଏହାହିଁ ଏହି ପ୍ରବନ୍ଧରେ ଶ୍ରୀମଦ୍ ଭାଗବତଗୀତାରୁ ଉଦ୍ଧୃତ ଶ୍ଳୋକରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହୋଇଛି ।

ପରବର୍ତ୍ତୀ ଯୁଗରେ ବୌଦ୍ଧଧର୍ମର ଅଭ୍ୟୁଦୟ ସହିତ ଧାର୍ମିକ ରୀତି ନୀତିରେ ଶଙ୍ଖ ତାର ସ୍ଥାନ ବଜାୟ ରଖିଲା । ଏଇଥି ପାଇଁ ବୌଦ୍ଧଧର୍ମ ବିସ୍ତାର ଲାଭ କରିଥିବା ପୂର୍ବ ପ୍ରାଚ୍ୟ ଦେଶ ଯଥା–ଚୀନ, ଜାପାନ, ଶ୍ୟାମଦେଶ, ବ୍ରହ୍ମଦେଶ ଓ ଇଣ୍ଡୋନେସିଆରେ ମଧ୍ୟ ଶଙ୍ଖର ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ଦେଖାଯାଏ । କେବଳ ପ୍ରାଚ୍ୟ ନୁହେଁ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ସଭ୍ୟତାରେ ମଧ୍ୟ ଏକ ଧ୍ୱନି ସୃଷ୍ଟିକାରୀ

ସରଞ୍ଜାମ ଭାବେ ଶଙ୍ଖ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରୁ ଚଳି ଆସିଥିବାର ଐତିହାସିକ ପ୍ରମାଣ ରହିଛି। ଗ୍ରୀକ୍ ପୁରାଣରେ ସମୁଦ୍ର ଦେବତା ଟ୍ରିଟନଙ୍କର କଟୀରୁ ନିମ୍ନଅଂଶ ଏକ ମତ୍ସ୍ୟ ଏବଂ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ଅଂଶ ଏକ ନର ଅଙ୍ଗ, ଯାହାର ଗୋଟିଏ ହାତରେ ଶଙ୍ଖଥିବାର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି। ଗ୍ରୀକ୍‌ମାନଙ୍କର ଧର୍ମୀୟ ଅନୁଷ୍ଠାନ ମାନଙ୍କରେ ଶଙ୍ଖ ଧ୍ୱନିର ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ବର୍ଣ୍ଣନା ମାନ ରହିଛି। କେନ୍ଦ୍ର ଆମେରିକା ଏବଂ ମେକ୍‌ସିକୋର ପ୍ରାଚୀନ ମାୟା ସଭ୍ୟତାରେ ଶଙ୍ଖ ଧ୍ୱନି ଦ୍ୱାରା ପୂର୍ବ ପୁରୁଷ ଏବଂ ଦେବଦେବୀ ମାନଙ୍କୁ ଆହ୍ୱାନ କରାଯାଇଥିଲା। ଫିଜି, ହାୱାଇ ଏବଂ ମୋରିସ୍ ଦ୍ୱୀପର ଅଧିବାସୀ ମାନେ ଏବେବି ସେମାନଙ୍କର ବିବାହ ଆଦି ଉତ୍ସବରେ ଶଙ୍ଖକୁ ଏକ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। ତେଣୁ ସାରା ବିଶ୍ୱରେ ଏକ ସଙ୍କେତ ଭେରୀ କିମ୍ୱା ସଂଗୀତର ବାଦ୍ୟ ଯନ୍ତ୍ର ଭାବେ ଶଙ୍ଖର ପ୍ରଚଳନ ଏକ ଅତି ପ୍ରାଚୀନ ପରମ୍ପରା। ଏହା ଅଦ୍ୟାବଧି ଆମ ଦେଶ ପରି ଅନେକ ଦେଶରେ ଅବ୍ୟାହତ ରହିଛି। ଆମ ସଙ୍ଗୀତ ଶାସ୍ତ୍ରରେ ପଞ୍ଚବାଦ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଏହାକୁ ଅନ୍ୟତମ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଛି।

ତେବେ ଆଜି ଆମେ ଯେଉଁ ଶଙ୍ଖକୁ ଏକ ପବିତ୍ର ପୂଜା ଉପକରଣ ଭାବେ ଫୁଙ୍କି ଥାଉ ତାହା ଏକ ସାମୁଦ୍ରିକ ଜୀବର ହାଡ଼ କଙ୍କାଳ, ଠିକ୍ ଗେଣ୍ଡାର ଖୋଳପା ପରି। ଏହି ଜୀବଟି ଭାରତ ଓ ପ୍ରଶାନ୍ତମହାସାଗର ଅଞ୍ଚଳରେ ସାଧାରଣତଃ ଦେଖାଯାଏ। ଏହି ଜୀବର ପ୍ରାଣୀବିଜ୍ଞାନ ମୂଳକ କିଛିଟା ଚର୍ଚ୍ଚା ପୂର୍ବରୁ (ଆମରି ସତ୍ୟ, ଜାନୁୟାରୀ ୨୦୧୨) ଅଧ୍ୟାପକ ମନୋଜ କୁମାର ମହାପାତ୍ର କରିଛନ୍ତି। ତେଣୁ ସେ ବିଷୟରେ ଏଠି କିଛି କହିବି ନାହିଁ।

ଗୋଟିଏ କଥା ସୂଚାଇ ଦେବାକୁ ଚାହେଁ ଯେ, ଶଙ୍ଖ ପରି ଏକ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର ବିଶ୍ୱସାରା ବହୁ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରୁ ପ୍ରଚଳିତ ଥିଲେବି ଆଦ୍ୟାବଧି ଅନ୍ୟବାଦ୍ୟ ଯନ୍ତ୍ର ପରି ଏହାର ପଦାର୍ଥବିଜ୍ଞାନର ଶବ୍ଦ ତତ୍ତ୍ୱ ଭିତ୍ତିକ ଅନୁଶୀଳନ ହୋଇ ନଥିଲା। ନିକଟ ଅତୀତରେ ଆମେ; (ଏ ଲେଖକ ଜଣେ ଗବେଷକ ଛାତ୍ର (ଅଧ୍ୟାପକ ସରୋଜ କୁମାର ରଥ)ଙ୍କ ସହିତ) ଶଙ୍ଖର ଏହି ଦିଗଟି ଅନୁଶୀଳନ କରି କେତେକ ମୌଳିକ ତଥ୍ୟ ପାଇଛୁ। ସେଥିରୁ କେତୋଟିର ସାମାନ୍ୟ ସୂଚନା ମାତ୍ର ଏଠାରେ ଦିଆଯାଉଛି।

ଅକ୍ଷୁଣ୍ଣ ଶଙ୍ଖକୁ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ଛେଦ ଓ ପ୍ରସ୍ଥ ଛେଦ-ଏ ଉଭୟ ଭାବରେ କାଟି ଏବଂ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଶଙ୍ଖର ଏକ୍ସରେ ଟମୋଗ୍ରାଫି କରି ତାର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଗଠନ ବୁଝିବାକୁ ପଡ଼ିଲା। ଏଥିରୁ ସ୍ପଷ୍ଟ ହେଲା ଯେ ଶଙ୍ଖର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଗହ୍ୱରଟି କୋନ୍ ଆକୃତିର ଏକ କୁଣ୍ଡଳି। କଲୁମେଲ୍ଲା ନାମକ ଏକ କେନ୍ଦ୍ରୀୟ ଅକ୍ଷ ଚାରିପଟେ ଏହି କୁଣ୍ଡଳିଟି ଘେରି ରହିଥାଏ। କୁଣ୍ଡଳିଟି ଉଭୟ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ଓ ପ୍ରସ୍ଥରେ ବୃଦ୍ଧି ପାଇଥାଏ। ମିଳିଥିବା ସାମ୍ପଲ୍ ଓ ଚିତ୍ରମାନଙ୍କର

ମାପ ଚୁପରୁ ଦେଖାଗଲା ଯେ ଶଙ୍ଖର କୁଣ୍ଡଳିର ବୃଦ୍ଧି ଗଣିତିର ଏକ ପ୍ରତିଷ୍ଠିତ ପାଟବ- ଫିବୋନାସି ଶ୍ରେଣୀର। ପ୍ରକୃତିରେ ସୂର୍ଯ୍ୟମୁଖୀ ମଞ୍ଜିର ସଜା, ସପୁରୀର ଆଖି ସଜା ପରି ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହି ଗାଣିତିକ ପାଟବ ଥିବା ବିଜ୍ଞାନ ଜଗତରେ ଜଣାଶୁଣା। ନଟିଅସ୍ ସେଲ୍ ନାମକ ଏକ ଗେଣ୍ଡାର କୁଣ୍ଡଳି ମଧ୍ୟ ଫିବୋନାସି ଶ୍ରେଣୀର।

ଆମର ଶବ୍ଦତତ୍ତ୍ୱ ଭିତ୍ତିକ ଗାଣିତିକ ଅନୁଶୀଳନରୁ ତ ଶଙ୍ଖର ଶବ୍ଦ ଓ ସଂଗୀତ ବିଷୟରେ ଅନେକ ନୂଆ କଥା ମିଳିଲା, ତେବେ ଗୋଟିଏ ତଥ୍ୟ ସ୍ପଷ୍ଟ ହେଲା ଯେ ଶଙ୍ଖ ମଧ୍ୟରୁ ଅତି ଉଚ୍ଚ ଆବୃତ୍ତିର ଅଶ୍ରୁତ ପାରଶ୍ରୁତ ଶବ୍ଦ ମଧ୍ୟ ନିଃସୃତ ହୁଏ। ପରିବେଶ ଉପରେ ଏହି ଶବ୍ଦର ହୁଏତ ପ୍ରଭାବ ଥାଇ ପାରେ। ଏହା ଏବେବି ଅନୁଶୀଳନ ସାପେକ୍ଷ।

ଏହି ଶଙ୍ଖ କଥା କହିବା ବେଳେ ମୋର ମନେ ପଡ଼େ ପୁରୀର ବଡ଼ଦାଣ୍ଡ ଓ ସମୁଦ୍ର କୂଳର କଥା। ସେଠାରେ ନାନା ଆୟତନର (ଛୋଟରୁ ବଡ଼ ଯାଏ) ଓ ନାନା ଆକୃତିର ଶଙ୍ଖ ବିକାଯାଏ। ତେବେ ଏହି ଶଙ୍ଖ ବିଷୟକ ଗବେଷଣାରେ ପଶିବା ବେଳେ ପ୍ରଥମେ ଆମେ ବିଭିନ୍ନ ଆୟତନର ଶଙ୍ଖ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ପାଇଁ ଉହିଁଲୁ। ସେଥିପାଇଁ ପୁରୀରେ ଥିବା ଗୋଟିଏ ଅତି ପୁରୁଣା ସାମୁଦ୍ରିକ ସାମଗ୍ରୀ ଗୋଦାମରେ ଯାଇ ପହଞ୍ଚିଲୁ। ସେଠି ଆମେ ଯାହା ଦେଖିଲୁ ଆମର ଆଖି ଖୋସି ହୋଇଗଲା। ଶଙ୍ଖ, ଗେଣ୍ଡା, ଶାମୁକା, କୋରାଲ - ଏମିତି କେତେ କଣ ଜିନିଷ। ଶଙ୍ଖ ପୁଣି ପ୍ରାୟ ଶହେ ପ୍ରକାରର। କିଏ ପାଞ୍ଚଜନ୍ୟ, କିଏ ମୋତି ଶଙ୍ଖ, କିଏ ଗୋମୁଖ-ଏମିତି ପ୍ରତ୍ୟେକ ସାମଗ୍ରୀର ଓଡ଼ିଆ ନାଁ ଗୋଦାମ ମାଲିକ କହିଲେ। ମନେ ମନେ ଭାବୁଥିଲି ଏ ଯେଉଁ ଗୋଦାମ ଏଠି ଯେତିକି ସାମଗ୍ରୀ ଅଛି ସେ ସବୁ କିଣୁଛି କିଏ ? ଯଦି ଏ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଜିନିଷରୁ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ବା କିଛି କିଛି ରଖି ଏକ ସାମୁଦ୍ରିକ ସଂଗ୍ରହାଳୟ କରାଯାଆନ୍ତା ହୁଏତ ଆମ ପିଲାମାନେ ଅନେକ କିଛି ଶିଖନ୍ତେ। ଗୋଦାମ ମାଲିକ ଜଣକ ବେଶ୍ ବୟସ୍କ ପ୍ରୌଢ ଥିଲେ। ଜାଣେନା ସେ କର୍ମକ୍ଷମ ଅଛନ୍ତିକି ନା; ଏବଂ ସେ ଗୋଦାମଟି ଏବେ ଅଛି କି ନା। ମୋର ଏ ଦିବାସ୍ୱପ୍ନ କେମିତି ସତ ହୁଅନ୍ତାନି ?

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ,
ତା.୩୦.୦୮.୨୦୧୨



ଶଙ୍ଖ

ପଲ୍ଲିଗୀତିକା

(ଶ୍ରୀମତୀ ସରୋଜିନୀ ନାଇଡୁଙ୍କର କବିତା VILLAGE SONGS ର ମର୍ମାନୁବାଦ)

କନକଲତା ମୋ କୁନି କଣେଇ ଲୋ, କୁଆଡ଼େ ଯାଉଛୁ ଝଲି ?
ଭଲି ଭଲି ତୋର ଖେଳନା, ଗହଣା ପବନେ ଦବୁକି ମେଲି ?
ପାଶୋରି ଦବୁକି ମାଆର ମମତା, ତା ହାତର ଦୁଧ ଭାତ ?
ଉଛେଇ ଦବୁକି ତୋ ବର ପାଲିଙ୍କି, ତୋ ବାହାଘର ଯାତ ?
ମାଆଲୋ.ମତେ ବଳାନା ଆଉ ମୁଁ ଘୋର ବନସ୍ତକୁ ଯିବି।
ସାରି ସାରି ଚମ୍ପାପତର ଗହଳେ ସୁନା କଢ଼ି ଖୋଜୁଥିବି।
ଝରି ଯାଉଥିବ ସରୁ ଝରଣାଟି କୁଳୁ କୁଳୁ ଗୀତ ଗାଇ।
କୂଳେ କୂଳେ ତାର କୋଇଲି ବୁଲୁଛି କୁହୁ କୁହୁ ଗୀତ ଗାଇ।
କୁମୁଦ, କମଳ ପାଖୁଡ଼ା ମେଲିଛି ଅମାନିଆ ବହେ ବାଆ।
ମାଆଲୋ ମତେ ବଳାନା ସତେ, ବନପରୀ ଡାକେ ଆ।
ଅମାନିଆ ଆଉ ହନା ମୋ ଧନ, ଚିନି କଣ୍ଢେଇଟି ମୋର।
ଏ ସଂସାର ଖାଲି ସୁଖ ସୋହାଗର, କେତେ ମିଠା ଦୋଳିସୁର।
ବାହାଘର ହବ, ମହୁରି ବାଜିବ, ବାଜିବ ତେଲିଙ୍ଗି ବାଜା।
ଆଡ଼େଇ ଦେଏନା, ଅଗୁରୁ ଚନ୍ଦନ, ଶୀତଳ ସୁବାସ ଭିଜା।
ତୋ ବାହାପାଇଁ ରଖିଛି ସାଇତି, ପେଡ଼ି ଭରି ପାଟଶାଢ଼ୀ।
କେତେ କ୍ଷୀରି ପିଠା, ଭୋଜି ମଉଛବ, ଯାଆନା ମୋ ଧନ ଛାଡ଼ି।
ମାଆଲୋ ଆଉ ବଳାନା ମତେ, ଏ ଦୁନିଆରେ ଦୁଃଖ ଖାଲି।
ଏଇ ଦୋଳିଗୀତ, ବାହା ନହବତ, କାନ୍ଦୁଛନ୍ତି ଫୁଲି ଫୁଲି।
ଆଜିଯେ ସୂରୁଯ ହସି ଉଇଁଆସେ ସୁନେଲି ଆଲୁଅ ଝାରି।
ତାହାରି ତଳେ ଲୋ ମରଣ ଝଟିକା ଶୋଇଛି ଚାଦର ପାରି।
ଚିର ମଧୁର, ବନ ବଧୂର ନିର୍ଝର-ସୁର ଝୁରେ।
ମାଅଲୋ ମତେ, ବଳାନା ସତେ, ବନପରୀ ହାତଠାରେ।

ରଚନା : ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନ, ଭୁବନେଶ୍ୱର
ତା.୨୮.୦୨.୧୯୮୨

କେନ୍ଦରା

"ଭଜୁକିନା ରାମନାମରେ କୁମର, ବୋଲୁକିନା ରାମନାମ।
ଭଜି ନ ପାରିଲେ କୁଳଚନ୍ଦ୍ରମାରେ ବାନ୍ଧି ନେବ କାଳଯମ।
ସେହି କାଳଯମ ବଡ଼ ଦାରୁଣରେ ନ ଜାଣଇ ଦୁଃଖ ସୁଖ।
ବାନ୍ଧିନେବ କଞ୍ଚା ରଖିବ ପାଚିଲା ଦେବରେ ଦାରୁଣ ଦୁଃଖ।"

ହଜି ଯାଇଛି କ୍ରମେ ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରୁ ପଲ୍ଲୀର ଏକ ପରିଚିତ ଦୃଶ୍ୟ, କେନ୍ଦରା କାନ୍ଧରେ ଯୋଗୀପୁଅ। କଣ୍ଠରେ ତାଙ୍କର ଟୀକା ଗୋବିନ୍ଦ ଚନ୍ଦ୍ରର କରୁଣ ରାଗିଣୀ। କଣ୍ଠସ୍ୱର ସହିତ ସ୍ୱର ମିଳାଇ କେନ୍ଦରାର କ୍ରନ୍ଦନ। ଶୋକଶିକ୍ତ ହୋଇଯାଏ ଗାଁ ଦାଣ୍ଡ। ହାତରେ ଭିକ୍ଷାଥାଳ ଧରି ଦୁଆର ମୁହଁରେ ଠିଆ ହୋଇ ଗୀତ ଗାଇବାମାତ୍ରେ ମା' ଭଉଣୀଙ୍କ ଆଖିରୁ ଲୁହ ଟୋପା ଟୋପା ଝରି ପଡ଼େ। ଯୋଗୀ ପୁଅ ଗାଁ ଛାଡ଼ିବା ବେଳକୁ ଥାଳଭରି, ପେଟଭରି, କେତେ ସ୍ନେହ ଆଦର ପାଇ ଆପ୍ୟାୟିତ ହୋଇ ଫେରେ।

ସେଇ କେନ୍ଦରା ଆମର ଗୋଟିଏ ଖାଣ୍ଟି ଦେଶୀ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର। ଗାଁ ଗହଳରେ ସୁଲଭ ଉପାଦାନରେ ଆମନିଜସ୍ୱ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ ତିଆରି। ଏହି ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ରର ଗଠନ ତତ୍ତ୍ୱ ସାଧାରଣ ତନ୍ତ୍ରୀ ଯନ୍ତ୍ର ଉପରେ ଆଧାରିତ, ଯେମିତି ବୀଣା ଓ ସୀତାର ଇତ୍ୟାଦି। ଏହାର ଗଠନର ମୂଳ ଉପାଦାନ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ(ପ୍ରାୟ ୪୫ ସେ.ମି.) ଲମ୍ବର ପବେ ସରୁ ବାଉଁଶ ଦଣ୍ଡ। କେନ୍ଦରାର ଏଇ ଅଂଶଟିର ନାଁ "ବାଉଁଶ ନଳି"। ଏହାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ଆଖିଥିବା ବଡ଼ ନଡ଼ିଆ ଖଢ଼େଇଟିଏ ଶକ୍ତ ଭାବରେ ଯୋଖା ଯାଇଥାଏ। ଖଢ଼େଇ ଉପରେ କେନ୍ଦୁ ଅଠା ଦିଆଯାଇ ଗୋଧି ଚମଡ଼ାର ଛାଉଣି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଖଢ଼େଇର ଖୋଲା ମୁହଁର ବ୍ୟାସପ୍ରାୟ ୫ ଇଞ୍ଚ(୧୨ ସେମି)। ଖଢ଼େଇର ପାରିଭାଷିକ ନାମ "ଖଢ଼େଇ ହାଣ୍ଡି"।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ବାଉଁଶ ନଳିର ଆର ମୁଣ୍ଡରେ ଚମଡ଼ା ଛାଉଣିର ସମତଳ ସହିତ ଲମ୍ବ ଭାବରେ ଏକ କାଠ ଖିଲ ନଳି ଭିତର ଦେଇ ଶକ୍ତଭାବେ ଯୋଖା ଯାଇଥାଏ। ଏହାର ପାରିଭାଷିକ ନାମ "ମୁଠା"। ଷଢ଼େଇ ଉପରସ୍ଥ ଛାଉଣିର ସମତଳ ସହିତ ଲମ୍ବଭାବେ ଏକ ଛୋଟ ବ୍ରିଜ ସ୍ଥାପନ କରା ଯାଇଥାଏ। ଏହାର ଉଚ୍ଚତାରେଖା ମୁଠା ମୁଣ୍ଡର କଣ୍ଟା ସହିତ ସମାନ୍ତର ହୋଇଥାଏ। ସେହି ମୁଣ୍ଡର ଷଢ଼େଇର ବାହାରୁଥିବା ଗୋଜ ବା କାଠିଟିଏରୁ ଘୋଡ଼ା ଲାଞ୍ଜର ବାଳଟିଏ ତନ୍ତୁଭାବେ ବ୍ରିଜ ଉପର ଦେଇ ଆର ମୁଣ୍ଡର କଣ୍ଟା ସହିତ ଟାଣି ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ପାରିଭାଷିକ ନାମ "ଉପର ଛାଟେଣି"। ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାର ଷଢ଼େଇ ହାଣ୍ଡିର ତଳପଟେ ଷଢ଼େଇର ବଡ଼ ଆଖିର କଣାଟି ଫୁଟାଇ ଛିଦ୍ର ରଖାଯାଇଥାଏ। ଷଢ଼େଇର ତଳପଟୁ ତନ୍ତୀ ବନ୍ଧା ଖିଲଠାରୁ ହତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବିଥିବା ଦୁଇମୁଣ୍ଡ ବନ୍ଧା ଗୋଟିଏ ହୁଗୁଳା ମୋଟା ସୂତାରେ ଗୋଟିଏ କାଠଖିଲ ବନ୍ଧାଯାଇଥାଏ। ଏଇଟି ସୂତାଯୋଗେ ତନ୍ତୀର ବିଭିନ୍ନ ଅବସ୍ଥାନକୁ ଚଲା ଯାଇପାରିବ। ଏହାର ପାରିଭାଷିକ ନାମ, "ତଳ ଛାଟେଣି"। ଏହି ଯନ୍ତ୍ରଟିକୁ ଷଢ଼େଇପଟୁ ବାଦକଙ୍କ କାନ୍ଧରେ ଭରା ଦେଇ ରଖାଯାଏ। ମୁଠାମୁଣ୍ଡଟିକୁ ସେହି କାନ୍ଧପଟ ହାତରେ ଶକ୍ତ ଭାବେ ମୁଠା ଆଶ୍ରାରେ ମୁଠେଇ ଧରାଯାଏ। ଏ ଅବସ୍ଥାନ ହୁଏତ ଭୂ ସମାନ୍ତର ଅଥବା ସାମାନ୍ୟ ଆନତ; ବାଦକଙ୍କ ସୁବିଧା ଅନୁସାରେ ହୋଇପାରେ। କେନ୍ଦେରାର ଏହି ଅଂଶର ଗଠନଟି ଚିତ୍ରରେ ଦିଆଯାଇଛି।

ତେବେ ଘୋଡ଼ାବାଳ ତନ୍ତୀଟି ଏମିତି ଖାଲି ଟାଣି ହୋଇ ରହିଲେତ ବାଜିବନି। ଏହାକୁ ବଜାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଏଥିପାଇଁ କେନ୍ଦରାର ମୂଳ ଅଂଶ ସହିତ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଯନ୍ତ୍ର ଉପଯୋଗ କରାଯାଏ। ଏହାର ପାରିଭାଷିକ ନାମ 'ହତା'। ଧନୁ ଆକାରର ଏହି ଯନ୍ତ୍ରଟି କାଠରେ ତିଆରି। ଏହାର ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ୬ ଇଞ୍ଚ (୧୫ ସେ.ମି)। ଧନୁର ଗୁଣ ଭାବରେ ଆଉ ଖଣ୍ଡେ ଘୋଡ଼ାବାଳ ବନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ। ଅଂଶଟି କଳାତ୍ମକ ଭାବେ ମୁଣ୍ଡ ଓ ଲାଞ୍ଜ ସହିତ ଏକ ଜନ୍ତୁ ପରି ଆକାର ଦିଆଯାଇଥାଏ। ବାଦ୍ୟରେ ଅଧିକ ମଧୁର ତାନ ଦେବା ପାଇଁ ଘୁଙ୍ଗୁର ମଧ୍ୟ ଲଗାଯାଇଥାଏ। ଡାହାଣ ହାତି ବାଦକମାନେ କେନ୍ଦରାର ବାଉଁଶ ନଳ ଅଂଶକୁ ବାମ କାନ୍ଧରେ ଭରା ଦେଇ ବାମ ହାତମୁଠାରେ ଧରନ୍ତି- ଆଉ ଡାହାଣ ହାତରେ ହତାକୁ ଧରି ମୂଳ ଅଂଶ ତନ୍ତୀ ସହିତ ହତାର ତନ୍ତୀକୁ ଘସି ସଂଗୀତ ଧ୍ୱନି ଉତ୍ପନ୍ନ କରନ୍ତି। ମୂଳ ଅଂଶର ତନ୍ତୀର ଦୈର୍ଘ୍ୟ ତଳଛାଟେଣି ସାହାଯ୍ୟରେ ନିୟନ୍ତ୍ରିତ କରି ସଂଗୀତର ସା ରେ ଗା ମା ଆଦି ଧ୍ୱନି ସୃଷ୍ଟି କରିଥାନ୍ତି।

କେନ୍ଦରାର ସ୍ୱର କାନ୍ଦୁରା ସ୍ୱର ପରି ହୋଇଥିବାରୁ- ସେହି 'କାନ୍ଦୁରା' ରୁ ଏହି ଯନ୍ତ୍ରର ନାମ କେନ୍ଦରା ହୋଇଛି ବୋଲି ଗବେଷକମାନେ ମତ ଦିଅନ୍ତି। ତେବେ ପ୍ରାୟ ମାସେ ଦୁଇମାସ ତଳେ ଟିଭିରେ କୌଣସି ଏକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମରୁ ମୋର ତିନିବର୍ଷର କୁନି ନାତୁଣୀ (ମୈତ୍ରେୟୀ) ଏଇ 'କେନ୍ଦରା' ଶବ୍ଦଟି ଶୁଣିଲା। ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ସିଏ କହିଲା 'କେନ୍ଦେରା ପଡ଼ା'। ତା ତୁଣ୍ଡରୁ ଏତକ ଶୁଣିବା ପରେ ମୋ ମନକୁ ଆସିଲା 'କେନ୍ଦରା' ନାମକରଣ ସହିତ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ାର ସମ୍ପର୍କ କିଛି ଅଛି କି ? ଏହି ପ୍ରଶ୍ନର ଉତ୍ତର ପାଇବା ପାଇଁ ଓଡ଼ିଆ ସାହିତ୍ୟରେ ନାଥ ଧର୍ମ ଓ ନାଥ ସାହିତ୍ୟର ଜଣେ ବିଶିଷ୍ଟ ଗବେଷକ ମୋର ହାଇସ୍କୁଲର ଶିକ୍ଷାଗୁରୁ ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ଶ୍ରୀବତ୍ସ ପ୍ରସାଦ ନାଥଙ୍କୁ ଫୋନ ଯୋଗେ ପଚାରିଲି। କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ଓ ଜଗତସିଂହପୁର ଅଞ୍ଚଳରେ ଅନେକ ଗାଁରେ ନାଥ ସମ୍ପ୍ରଦାୟମାନ ବାସ କରନ୍ତି। ସିଦ୍ଧ ଗୋରଖନାଥଙ୍କ ପୀଠ ଏଇଠି ଅଛି। ଏହି ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏ ଅଞ୍ଚଳ କେନ୍ଦରାର ଜନ୍ମପୀଠ ନୁହେଁ ତ ? ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ନାଥଙ୍କ ମତ ହେଲା-କାନ୍ଦୁରାରୁ 'କେନ୍ଦରା' ଶବ୍ଦର ଉତ୍ପତ୍ତି ବୋଲି ସେ ମତ ଉତ୍‌ଥାପନ କରିଥିଲେ। ଏଥିରେ ଅନେକ ଏକମତ। ତେବେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା ସହିତ ଏହି ନାମର କୌଣସି ସମ୍ପର୍କ ଅଛି କି ନା ଓ କେନ୍ଦରା ଜନ୍ମପୀଠ କେଉଁଠି ଏହା ଗବେଷଣା ସାପେକ୍ଷ।

କେନ୍ଦରା ସଂଗୀତର ଏକ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର। ତେବେ ବୀଣା ସୀତାର ଆଦି ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ରର ଧ୍ୱନିତତ୍ତ୍ୱ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନରେ ଅନୁଧ୍ୟାନ କରାଯାଇଛି। ସେହି ଦୃଷ୍ଟିରୁ କେନ୍ଦରା ଏବେବି ଅପେକ୍ଷମାଣ।



କେନ୍ଦରା

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୯.୧୨.୨୦୧୩

ଢିଙ୍କି, ଚକି, ଶିଳ

ଏଇ ତିନୋଟି ସାମଗ୍ରୀ ଦିନେ ଓଡ଼ିଆ ଘରକରଣାର ଓ ଚଳଣିର ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ଅଙ୍ଗ ଥିଲା। ମାତ୍ର କ୍ରମେ କାରିଗରୀ ବିଜ୍ଞାନରୁ ଉପଲବ୍ଧ ମେସିନ୍ ଓ ବୈଦ୍ୟୁତିକ ଉପଯୋଗମାନଙ୍କର ପ୍ରଚଳନ ଫଳରେ ଏ ସବୁ ନିଶ୍ଚିହ୍ନ ହେବାକୁ ଗଲାଣି। ନିଶ୍ଚିହ୍ନ ହେଲାଣି, ଉଭୟ ସହର ଓ ନିପଟ ମଫସଲରୁବି। ସେଇଥି ପାଇଁ ଆମ ଶିଶୁ ଓ କିଶୋରମାନଙ୍କ ନିମନ୍ତେ ହଜି ଯାଉଥିବା ଏଇ ଉପଯୋଗମାନଙ୍କର ବର୍ଣ୍ଣନା ସଂକ୍ଷେପରେ ଦିଆଯାଉଛି।

ଢିଙ୍କି:



ଦିନ ଥିଲା ରାତି ନ ପାହୁଣୁ ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ପାଞ୍ଚ ଦଶ ଘରୁ ଧପଡ଼ ଧପଡ଼ ଢିଙ୍କି ପାହାରର ଶବ୍ଦରେ ପାଖ ଆଖ ପଡ଼ିଶାଙ୍କ ନିଦ ଭାଙ୍ଗି ଯାଉଥିଲା। କାରଣ ଢିଙ୍କି ନ ଚାଲିଲେ ଚୁଲି ଜଳିବନି। ଚୁଲି ଜଳନ୍ତା କେମିତି ? ଚାଉଳ ପଡ଼ିଲେ ସିନା ଭାତ ହେବ ? ଢିଙ୍କି ନ ଚାଲିଲେ ଚାଉଳ ମିଳିବ କେମିତି ? ଘରେ ଘରେ ଧାନ ଉଷ୍ଣା ଯାଇ ଶୁଖା ଯାଉଥିଲା। ସେଇ ଉଷୁନା ଧାନ ଆଉ ଅରୁଆ ଧାନକୁ ଢିଙ୍କିରେ କୁଟି ଚାଉଳ କରାଯାଉଥିଲା। ସେ ପ୍ରକ୍ରିୟା କଥା ଟିକେ ପରେ କହିବା। ଏବେ ଢିଙ୍କିଟି କଣ ପ୍ରଥମେ ସେଇ କଥା କହିବା।

ପ୍ରାୟ ଚାରିଫୁଟ ମୋଟେଇ ଓ ସାତଫୁଟ ଲମ୍ବର ଏକ କାଠ ଗଣ୍ଡିରୁ ଢିଙ୍କି ତିଆରି। ଏହା ଜାମୁ, ବରକୋଳି ପରି ଓଜନିଆ କାଠରୁ ତିଆରିହୁଏ। ବିଜ୍ଞାନ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏହା ଏକ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀର ଭାରଦଣ୍ଡ। ଢିଙ୍କିପାଇଁ ମନୋନୀତ ମୋଟା ଏବଂ ଲମ୍ବ କାଠ ଗଣ୍ଡିର ଗୋଟିଏ ପଟ ତାର ମୁଣ୍ଡ ଓ ଅନ୍ୟ ପଟଟି ଲାଞ୍ଜ ହୁଏ। ମୁଣ୍ଡ ପଟେ ଶେଷ ମୁଣ୍ଡରୁ ପ୍ରାୟ ଛଅ କିମ୍ବା ଆଠ

ଇଞ୍ଚ(ପନ୍ଦର କିମ୍ବା କୋଡ଼ିଏ ସେ.ମି)ଛାଡ଼ି ଗଣ୍ଡିକୁ ଅଭିଲମ୍ବ ଭାବରେ ଗଣ୍ଡିର ଏକ ବ୍ୟାସ ଦେଇ ପ୍ରାୟ ଦୁଇବା ଅଢ଼େଇ ଇଞ୍ଚ(ପାଞ୍ଚରୁ ସାତ ସେ.ମି)ର ଏକ ଫୋଡ଼ ନିହାଣ, ବଟାଲିରେ ଖୋଳାଯାଏ। ସେଇ ଗାତଦେଇ ସମଆୟତନର ଏକ ଖୁଲଥିବା ପ୍ରାୟ ଚରିପାଞ୍ଚଇଞ୍ଚ (ଦଶରୁ ବାରସେ.ମି) ବ୍ୟାସ ବିଶିଷ୍ଟ ସିଲିଣ୍ଡର ଆକାରର ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ (ଅଧମିଟର) ଲମ୍ବର କାଠ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ। ଏଇଟିର ନାଁ ପାଉରାଣି। ଏହାର ତଳମୁଣ୍ଡରେ ଖାପଖୋଇ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ଛଅ ସେ.ମି ଓସାରର ଏକ ମୋଟା ଲୁହା ବଳୟ ପିନ୍ଧାଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହାର ନାମ ଶାମା। କାଠ ଖଣ୍ଡର ଆରପଟକୁ ବାରିସି, ନିହାଣରେ କାଟି ଏକ ମୋଟା ପିଢ଼ାପଟା ଆକାର କରାଯାଇଥାଏ। ଏହାର ବାହାରପଟ ସାମାନ୍ୟ ମୋଟ ଓ ଭିତର ଆଡ଼କୁ ସାମାନ୍ୟ ଖାଲ। କାରଣ ଏଇଠି ଗୋଡ଼ଦେଇ ଜଣେ ବା ଦୁଇଜଣ ଢିଙ୍କିକି ଉଠାଇ ପାରିବେ। ଏଇ ଲାଞ୍ଜିର ତଳ, ଢିଙ୍କି ପାଉରାଣି ପ୍ରତି ଲମ୍ବ ଭାବରେ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ଲାଞ୍ଜର ଉପର ଆଡ଼କୁ ସାମାନ୍ୟ ଛାଡ଼ି ଲାଞ୍ଜିର ସମତଳ ସହିତ ସମାନ୍ତର କରି ଏକ ଚଉଖୁଣ୍ଟିଆ ମୋଟା କାଠ ଦଣ୍ଡକୁ ଢିଙ୍କି ଗଣ୍ଡିରେ ଗାତ ଖୋଳି ଭର୍ତ୍ତିକରି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହାର ନାମ ପକ୍ଷୀ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଢିଙ୍କିଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏହାକୁ ବସାଇବା ପାଇଁ ଢିଙ୍କିକୁ ମାପକରି ପାଉରାଣିଟି ପଡ଼ିବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ କିଛିଟା ପ୍ରଶସ୍ତ ସମତଳମାଟି ପିଣ୍ଡା କିମ୍ବା ଛୋଟ ଢ଼ିଙ୍କି ଘର ରେ ପ୍ରାୟ ଫୁଟେ ଦେଢ଼ଫୁଟ ଗଭୀର ଓ ପ୍ରାୟ ଫୁଟେ ବ୍ୟାସର ପଥର କୁଣ୍ଡ ପୋତାଯାଏ, ଯେପରିକି ଏଇଟିର ଉପର ଧାର ଠିକ ମାଟି ଉପର ସହିତ ମିଶି ରହିବ। ଏଇଟିର ନାଁ ଢ଼ିଙ୍କି 'ଭରାଣ୍ଡି'। ଢ଼ିଙ୍କିର ଲାଞ୍ଜିପଟରୁ ମାପକରି ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଗାତ ଖୋଳି ଦିଆଯାଏ। ଯେପରିକି ଲାଞ୍ଜିଟି ଚଳିବା ବେଳେ ଏଇ ଗାତ ଭିତରେ କିଛିଟା ପଶିଯିବ। ସେଇ ଲାଞ୍ଜିପଟୁ ମାପକରି ପକ୍ଷୀଟି ରହିବା ପାଇଁ ଦୁଇଟି ପଥର ଖୁଣ୍ଟ ଶକ୍ତଭାବେ ପୋତାଯାଏ।

ବର୍ତ୍ତମାନ କାର୍ଯ୍ୟକରିବା ପାଇଁ ଢିଙ୍କିକୁ ଦୁଇଜଣ ଉଠାଇ ତା ପକ୍ଷୀର ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ପଥର ଖୁଣ୍ଟର ଖାପରେ ସ୍ଥାପନ କରନ୍ତି। ତା ହେଲେ ଢିଙ୍କିର ପାଉରାଣି ପ୍ରାୟ ଆଠ ଦଶଇଞ୍ଚ ଭରାଣ୍ଡି ପଥର ଭିତରେ ପଶିଯିବ ଆଉ ଢିଙ୍କି ଭୂସମାନ୍ତର ହୋଇ ରହିବ। ଏଣିକି ଜଣେ ବା ଦୁଇଜଣ ପୂର୍ଣ୍ଣ ବୟସ୍କ(ସ୍ତ୍ରୀ ବା ପୁରୁଷ) ଢିଙ୍କି ଲାଞ୍ଜିରେ ଗୋଡ଼ଦେଇ ବଳ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ଢିଙ୍କି ଲାଞ୍ଜିପଟୁ ଗାତରେ ପଡ଼ିଯାଏ ଓ ପାଉରାଣି ଟେକି ହୋଇଯାଏ। ଭରାଣ୍ଡିର ଗାତରେ କୁଟାଯିବା ପାଇଁ ଥିବା ଧାନ କିମ୍ବା ଚଉଳ ରଖା ଯାଇଥାଏ। ପୁଣି ଲାଞ୍ଜପଟୁ ଛାଡ଼ିଦେଲେ ପାଉରାଣି ଯାଇ ଧାନ/ଚଉଳ ଥିବା ଗାତରେ ପଡ଼େ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟା ଚଳୁ ରଖିଲେ ଧାନରୁ ଚଉଳ ବାହାରିଥାଏ, କିମ୍ବା ଚଉଳ ଚୂନାହୁଏ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଢିଙ୍କି ମୁଣ୍ଡପଟେ ଜଣେ ବସି ସତର୍କତା ସହିତ ଭରାଣ୍ଡିକୁ ଧାନ ପଣିଥାନ୍ତି ଓ ଧାନକୁ ଉପର ତଳ

କରିଥାନ୍ତି। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ 'ସୁଙ୍କେଇବା' କୁହାଯାଏ। ପ୍ରକ୍ରିୟା ଭିତରେ ଦୁଇ ତିନିଥର କୁଟା ଧାନ/ ଚାଉଳକୁ କୁଲାରେ ପାଛୁଡ଼ି ସଫା/ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ସରୁ ମୋଟ ଚୁନା କରାଯାଏ। ଢିଙ୍କିରେ ଶେଷଥର କୁଟି ଚାଉଳର ବୋଳ ସଫା କରିବାକୁ କାଣ୍ଡିବା କହନ୍ତି।

ଇଏ ହେଲା ଢ଼ିଙ୍କି ଓ ତାର କାର୍ଯ୍ୟ କାରିତା। ଢିଙ୍କିର ପକ୍ଷୀଟି ଏହି ଭାରଯନ୍ତର ଆଲମ୍ବ। ପକ୍ଷୀଠାରୁ ଲାଞ୍ଜ ପଟଟି ବଳ ବାହୁ ଓ ମୁଣ୍ଡ ପଟଟି ଭାରବାହୁ।

ଓଡ଼ିଆଘରର ଚଳଣି ଓ ଭାଷା ସହିତ ଢିଙ୍କିର ସମ୍ପର୍କ ଅତି ନିବିଡ଼। ଆମ ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗରେ ଅଛି- ଢିଙ୍କିଶାଳରେ ବସି ଢେଙ୍କାନାଳ କଥା କହୁଛି। ବଗ ବେକରେ ଢିଙ୍କି ଇତ୍ୟାଦି। ଆମ ପର୍ବ ପର୍ବାଣିରେ ଢିଙ୍କି ଶାଳକୁ ଲିପି, ଢିଙ୍କିକୁ ଧୋଇ ପୋଛି ଦିଅଁ ପୂଜା ପାଇଁ ଓ ପିଠାପଣା ପାଇଁ ଧାନକୁଟି ଚାଉଳ କିମ୍ବା ଚାଉଳ କୁଟି ଚୁନା କରାଯାଏ। ବାହା ବ୍ରତରେ ଢିଙ୍କିକୁ ହଳଦୀ, ସିନ୍ଦୂର ଓ ଫୁଲମାଳ ଦେଇ ମଙ୍ଗୁଳା ଯାଏ। ମଙ୍ଗଳପାକଠାରୁ ଅଷ୍ଟମଙ୍ଗଳା ଶେଷଯାଏ ଢିଙ୍କି ଚାଲିବା ବନ୍ଦ। କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି କଥା ଏମିତି ହେଲାଣି ଯେ ନିତିଦିନିଆ ରୋଷେଇଠୁଁ ପୂଜାପାର୍ବଣ ଓ ଶ୍ରାଦ୍ଧ ପାଇଁ ଧାନ ହଲର୍‌ରେ ଭଙ୍ଗା ଯାଉଛି। ବିବାହ, ବ୍ରତରେ ସହରମାନଙ୍କରେ ଲୋକ ଖେଳନା ଢିଙ୍କିଟିଏ ଆଣି ମଙ୍ଗୁଳି କାମ ଚଳାଇ ଦେଉଛନ୍ତି। କିଛି ଦିନପରେ ମଙ୍ଗୁଳା ଓ ପରମ୍ପରାର କୋର୍ସରୁ ଢିଙ୍କିଟି ପୂରା ଉଠିଯିବ। ସେଦିନ ଆଉ ବେଶୀ ଦୂର ନୁହେଁ।

ଚକି:

ଭାତ ସହିତ ଡାଲିଟିକେ ଆମ ରାଜ୍ୟର ସାଧାରଣ ଖାଦ୍ୟ। ଡାଲି କରିବା ପାଇଁ ଜାଇ ଲୋକେ ଆଗରୁ କିଣୁ ନଥିଲେ। ନିଜ ବିଲ ବାଡ଼ିରେ ମୁଗ, କୋଳଥ ଓ ହରଡ଼ ଚାଷ କରୁଥିଲେ। ସେହି ସବୁ ଶସ୍ୟକୁ ମାଟିହାଣ୍ଡିରେ ଭାଜିବା ପରେ ଡାଲି କରିବା ପାଇଁ ଚକି ଲୋଡ଼ା ଯାଉଥିଲା। ତେଣୁ ଗାଁ ଗହଳରେ ଘରେ ଘରେ ଧନୀ ଦରିଦ୍ର ନିର୍ବିଶେଷରେ ଢିଙ୍କି



ସାଙ୍ଗକୁ ଚକି ହଳେ ନିଶ୍ଚୟ ଥିଲା। ଏଥିରେ ଖାଲି ଜାଇ ନୁହେଁ, ନାନା ପ୍ରକାର ଚୁନା ପେଶା ଯାଉଥିଲା। ଓଡ଼ିଆ ଘରର ବାରମାସରେ ତେର ପର୍ବ। ସେଥିରେ ଚକୁଳି, ଚିତୋଉଠୁଁ ଆରମ୍ଭକରି ମଣ୍ଡା, ଗଇଁଠା ଯାଏ ଭଳି ଭଳି ପିଠା ହୁଏ। ଏଥି ପାଇଁ ଚାଉଳକୁ ଚୁନା କରିବା ଦରକାର। ସେ କାମ କେବଳ ଚକିରେ ହିଁ ହେଉଥିଲା।

ଚକି ଏକ ସରଳ, ଦେଶୀ ପେଶାଯନ୍ତ୍ର। ଏହାର ଗଠନ କୌଶଳ କହିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରଥମେ ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କୁ ଏହି ଅତି ଆପଣାର ସାମଗ୍ରୀଟି ବିଷୟରେ ଯେଉଁ ଢଗଟିର ଉତ୍ତର ପଚରାଯାଏ, ସେଇଟି ମନେ ପକାଇବା। ଢଗଟି ହେଲା-

'ସରଗରୁ ପଇଲେ ଭାଇ ଭଉଣୀ।
ରେବେଇ ଗଲେ ବିରି ଗଉଣୀ।

ଆଉ ଏହାର ଉତ୍ତରରେ ପିଲାମାନେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ କହନ୍ତି-ଚକି। ଆମ କଟୁଲୁ ପରି ଚଗଲା ପିଲା ଚକି ବୁଲେଇବାର ଅଭିନୟ କରି ଉତ୍ତର ଦିଅନ୍ତି। ପ୍ରକୃତରେ ଚକି, ପଟେ ନୁହେଁ ହଳେ। ଦୁଇଟି ମୋଟା ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର କିଛିଟା ଭାରି ପଥର । ଉଭୟର ଆୟତନ ସମାନ। ତଳ ପଟରେ କେନ୍ଦ୍ର ସ୍ଥାନରେ ଏକ ଅଳ୍ପ ଗଭୀର ଫୋଡ଼ ଥାଏ। ଏହା ଭିତରେ ଶାଳ, ଆମ୍ବ କିମ୍ବା ବରକୋଳି ବା ଜାମୁକାଠର ଏକ ସମାନ ମୋଟେଇର ଖିଲି ଶକ୍ତଭାବେ ବାଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହାର ପାରିଭାଷିକ ନାଁ ମାଣିଖୁଣ୍ଟି। ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଏହି ଖିଲର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ଛଅ ସେ.ମି। ଉପର ପଟ ପଥରର କେନ୍ଦ୍ରରେ ୭/୮ ସେ.ମି. ବ୍ୟାସର ଏକ ଗାତ ଏପଟରୁ ସେ ପଟକୁ କରାଯାଇଥାଏ। ଉପର ପଥର ପଟକ ତଳ ପଥର ପଟ ଉପରେ ବୁଲିବ। ଏଥିପାଇଁ ପେଶାଳି ଶକ୍ତ ଭାବରେ ଧରି ବୁଲାଇବା ପାଇଁ ବୃତ୍ତୀୟ ସମତଳ ସୀମାକୁ ସାମାନ୍ୟ ଛାଡ଼ି ଏକ ସରୁ ଗାତ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହା ଭିତରକୁ ବି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଲମ୍ବା ଓ ମୋଟା କାଠ ଦଣ୍ଡ ତଳ ପଟୁ ସାମାନ୍ୟ ଗୋଜ କରି ସେହି ଗାତରେ ଶକ୍ତ ଭାବେ ବାଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡର ନାଁ 'ହତା'।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଚକି ବୁଲିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ତଳ ପଟକୁ ଏକ ସମତଳ ଚଟାଣ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ଚଦର କିମ୍ବା ଅଖା ବିଛେଇ ତା'ଉପରେ ରଖାଯାଏ। ଉପର ଚକି ପଟକୁ ତଳପଟ ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ ଯେମିତି ହତା ଉପରକୁ ରହିବ, ଆଉ ଏହି ପଟରେ କେନ୍ଦ୍ରସ୍ଥ ଗାତ ଭିତରେ ମାଣିଖୁଣ୍ଟି ରହେ। ଏବେ ହତାକୁ ଧରି ବୁଲେଇଲେ ଉପର ପଟଟି ମାଣିଖୁଣ୍ଟିକୁ କେନ୍ଦ୍ର କରି ବୁଲିବ। ମାଣିଖୁଣ୍ଟି ଚାରିପାଖରେ ଢିଲା ଗାତରେ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ପଶାଯାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଉପର ପଟ ଚକିକୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ସାମାନ୍ୟ ଟେକି ଦିଆଯାଏ। ତା ହେଲେ ପେଶା ହେବାକୁ ଥିବା ଶସ୍ୟ ଦାନା ମାନ ତଳ ଚକି ଉପରେ ବିଛେଇ ହୋଇଯିବ। ଏବେ ଉପର ଚକି ବୁଲିଲେ, ପଥରର ଚାପରେ ଶସ୍ୟ ଚୁନା ହୋଇ ଚକି ଚାରିପଟେ ତଳେ ଥିବା ଚାଦର ଉପରେ ଝରି ପଡ଼ିବ। ବାସ୍ ଏହି ହେଉଛି; ଓଡ଼ିଆ ଘରର ନିତି ଦିନିଆ ପେଶା ବା ଘୋରାର କୌଶଳ। ଚକି ମଧ୍ୟ ଢିଙ୍କି ପରି ଏକ ଶୁଭ ସାମଗ୍ରୀ। ଏ ଜାତି କାଳେ କାଳେ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଶ୍ରଦ୍ଧା ଓ ସମ୍ମାନ ଦେଇଛି। ଏହି ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଚକି ପରି ଏକ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀକୁ ବିବାହ ବ୍ରତରେ ମଙ୍ଗୁଳା ଯାଏ। ଏତିକି ବେଳେ ସିମନ୍ତିନୀମାନେ ଚକିକୁ ହଳଦୀରେ ଗାଧୋଇ ସିନ୍ଦୂର, ଫୁଲମାଳ ପିନ୍ଧାଇ ପଇଡ଼ ମଣିଣାରେ ବସାନ୍ତି। ଶୁଭ ହୁଳହୁଳିରେ ସାଇ ଉଚ୍ଛୁଳେ।

କିନ୍ତୁ ଆଜି ଗାଁଠୁଁ ସହରଯାଏ, ଢିଙ୍କି ପରି ଚକି ମଧ୍ୟ ଅଲୋଡ଼ା ହେଲାଣି। ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଓ ହଲର୍ ଭଳି ପେଶା କଳମାନ ଏହାର ସ୍ଥାନ ପୁରଣ କରିଛି। ମା ଭଉଣୀମାନଙ୍କର ଶ୍ରମ କମିଛି। ଶୁଭ ଅନୁଷ୍ଠାନମାନଙ୍କରେ ଚକିର ଆବଶ୍ୟକତା କ୍ରମେ କୋର୍ସରୁ ବୋଧହୁଏ ଉଠିଯିବ।

ଶିଳ:



ଆମେ ବୋଧହୁଏ ପଞ୍ଚମ ଶ୍ରେଣୀରେ ପଢିବା ବେଳେ ବ୍ୟାକରଣରେ ସମୋଚ୍ଚାରିତ ଶବ୍ଦ ପଢ଼ା ଯାଉଥିଲା। ଏଥିରେ ଗୋଟିଏ ଯୋଡ଼ିଥିଲା- ଶିଳ,ଶୀଳ। ଶିଳର ଅର୍ଥ ଦିଆଯାଇଥିଲା – 'ବଟା ପଥର' ଓ ଶୀଳର ଅର୍ଥ ଥିଲା 'ଆଚରଣ'। ତେବେ ଏହି ଶିଳ ବି ବାଟିବା ପାଇଁ ଏକ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ଆମ ଚଳଣିରେ ଚକୁଳି ପିଠା ଏକ ଆଦରର ପ୍ରସ୍ତୁତି। ପୁନେଇ ପର୍ବ ମାନଙ୍କରେ ଯା' ହଉ ବା ନହେଉ, ଚକୁଳି ନିଶ୍ଚୟ ହେବ। କଥାଟା ଏତେ ନିତି ଦିନିଆ ଯେ, ଏ ପାଇଁ ଲୋକ କଥା ରହିଛି – 'ଯା'କୁ ଯିଏ, ବିରିକି ଚଉଳ ତିନ୍ତେଇ ଦିଏ।' ଖାଲି ଚାଉଳରେ ପଡିଲେ କଣ ପିଠା ହେବ ? ତାକୁ ଛାଣି, ସଫା କରି ଏକତ୍ର ମିଶାଇ ଶିଳରେ ବାଟି ଆଣ କରାଯାଏ। ପ୍ରତିଦିନର ତରକାରି, ଭଜା ଓ ଡ଼ାଲି ଆଦି ସବୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପାଇଁ ହଳଦୀ, ବେସର, ଜୀରା, ସୋରିଷ ଆଦି ସବୁ ଶିଳରେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବଟା ଯାଉଥିଲା। ବଟା ହଳଦୀରେ ସୋରିଷ ତେଲ ଫେଣ୍ଟି ପିଲାମାନଙ୍କ ଦେହରେ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତିରାତିରେ ଲଗାଯାଉଥିଲା। ତେଣୁ ପ୍ରତି ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଢିଙ୍କି, ଚକି ସାଙ୍ଗକୁ ଶିଳ ନିଶ୍ଚୟ ଥିଲା।

ଏହି ଶିଳଟି ଗୋଟିଏ ନୁହେଁ, ଦୁଇଟି ଅଂଶକୁ ନେଇ। ଗୋଟିଏ ମୂଳ ତକ୍ତା, ଅନ୍ୟଟି ଶିଳ ପୁଆ। ଏ ଉଭୟ ଶକ୍ତ ବଉଳମାଳିଆ ପଥରରୁ ତିଆରି। ତକ୍ତାଟି ଆୟତାକାର ଖଣ୍ଡେ ପଥର। ଏହାର ତଳ ପଟେ ପିଣ୍ଡିପରି ଏକ ବଇଠି କରାଯାଇଥାଏ। ଉପର ପଟଟି ସମତଳ। ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ଫୁଟ ଓ ପ୍ରସ୍ଥ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ଫୁଟ। ମୋଟେଇ ପ୍ରାୟ ଛଅରୁ ସାତ ଇଞ୍ଚ। ପୁଆଟି ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଖଣ୍ଡେ ପଥର। ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ ଓ ମଝି ଅଂଶର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ଥାଏ ନ ଇଞ୍ଚ। ପୁଆର ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ଗଡ଼ାଣିଆ ଭାବେ, ସାମାନ୍ୟ ସରୁ କରାଯାଇ ଥାଏ। ତା'ହେଲେ ଏହି ଦୁଇ ପଟକୁ ଧରି ଶିଳ ଉପରେ ବଟାଯାଇପାରିବ।

ଦେବ ଦେବୀଙ୍କ ଆଗରେ ନଡ଼ିଆ ଭାଙ୍ଗିବା ବେଳେ ଓ ବିବାହ ବେଦିରେ ଶିଳ ପୁଆର ଦରକାର ପଡ଼େ। ଆଜିକାଲି ଗ୍ରାଇଣ୍ଡର ଆସିବା ପରେ ଚକି ପରି ଶିଳ ମଧ୍ୟ ଲୋପ ପାଇ ଆସିଲାଣି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୨.୦୨.୨୦୧୩

ଚାଲୁଣି, ଖଇଚଲା, ଝାମ୍ପି

ଦୁଇ ବନ୍ଧୁଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କଥା କଟାକଟି ଚାଲିଛି। ଜଣେ ଅନ୍ୟର କିଛି ଦୋଷ ଦେଖାଉଛନ୍ତି। ଏତକ ଶୁଣି , ପ୍ରଥମ ବନ୍ଧୁ କହୁଛନ୍ତି- 'ଚାଲୁଣି କହୁଛି ଛୁଞ୍ଚିକୁ, ତୋ ପଛକୁ ଚାହାଁ'। ଅର୍ଥ ତୁ ମୋର ଗୋଟିଏ ଛିଦ୍ର କଣ ଦେଖାଉଛୁ? ତୋ ପଛକୁ ଚାହାଁ କେତେ ଫୋଡ଼। ଏମିତି ଆମ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀରୁ ଅନେକ, ଅନୁଭୂତିର ପ୍ରତିଫଳନ ଭାବେ ଆମ ଭାଷା ସାହିତ୍ୟ ମଧ୍ୟକୁ ପଶି ଅସିଛି। ଇଏ କେବଳ ଆମ ଭାଷା ନୁହେଁ, ପୃଥିବୀର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ସେଇ ଏକା ପରି କଥା। ଆମ-ଢଗ ଢମାଳି, ଲୋକକଥା ଓ ଲୋକ ସାହିତ୍ୟରେ ଏମିତି ଅନେକ ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ ମିଳେ।

ଓଡ଼ିଆର ଗୋଟିଏ ଶରୀର ଭେଦ ଭଜନ କଥା ଦେଖନ୍ତୁ

"କହିଲେ କି ପ୍ରତେ ଯାଇରେ ମନୁଆ ଭାଇ!
ବନସ୍ତରେ ଗାଇ ବତ୍ସାକୁ ହରାଇ ,
ବାଘୁଣୀ ଆଣେ ଅଡ଼ାଇ
ଢିଙ୍କିକି ହେଲାଣି ଆମ୍ବଶୂଳା ଝାଡ଼ା
ଚାଲୁଣି କି ହେଲା ଜର।
ଟୋକେଇ କୁଣ୍ଢେଇ ବାପଘର ଗଲେ
ଛାଞ୍ଚୁଣି ଜଗିଲା ଘର।'

ଇଏ ହେଲା ଆମ ସୃଜନ ରୁଚିରେ ଆମ ଘର କରଣାର ମର୍ଯ୍ୟାଦା।

ଚାଲୁଣି:

ଏମିତି ଆମ ସଂସ୍କୃତିର ଅସ୍ଥିମଜ୍ଜାରେ ପଶିଥିବା ଆମ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀରୁ ଗୋଟିଏ ହେଉଛି ଚାଲୁଣି। ଏହା ଏକ ସରଳ ଛଣା ଯନ୍ତ୍ର। ତରଳରୁ ଭାସମାନ ଓ ଅଦ୍ରାବ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରଣ ପୃଥକ କରିବାର ଏକ ପଦ୍ଧତି ହେଉଛି ପରିସ୍ରବଣ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି



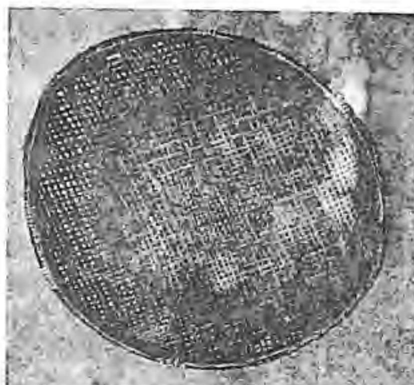
ସେମିତି ଘନ ପଦାର୍ଥମାନଙ୍କ ଦାନା ବା ଚୁନାରୁ ବିଭିନ୍ନ ଆୟତନର ମୂଳ ଉପାଦାନ ବା ଘନ ଅପମିଶ୍ରଣକୁ ପୃଥକ କରିବା ପାଇଁ ପରିସ୍ରବଣ ପରି ଏକ ପଦ୍ଧତି ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଥାଏ। ଆମ ପୁରୁଣା ଚଳଣିରେ ଏଇଟି ହେଉଛି ଚଲେଇବା। ଏଥିପାଇଁ ଚାଲୁଣି ଓ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଚୁନାଚଲାର ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ।

ପ୍ରଥମେ ଚାଲୁଣି କଥା ବୁଝିବା। ଏଇଟି ସାଧାରଣତଃ ବାଉଁଶର ପାତରୁ ତିଆରି। ଏହାର ମୂଳ ଅଂଶ ତଳି ଓ ଅନ୍ୟଟି ମୁଣ୍ଡୁଳି। ପ୍ରାୟ ଫୁଟେ ଦେଢ଼ ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏହାର ତଳି। ଦମ୍ଭ ବାଉଁଶ ପାତରୁ ବୁଣା ଯାଇଥାଏ। ଲୁଗା ବୁଣିବା ପରି ସେ ବୁଣା। ପ୍ରଥମେ ଲମ୍ବ ବାଗେ ଛାଡ଼ି ଛାଡ଼ି ପାତିଆମାନଙ୍କୁ ପାରି ପ୍ରସ୍ଥ ଭାବେ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ପାତିଆ ଛାଡ଼ି ବୁଣାଯାଏ। ବର୍ଗାକାର ମାପରେ ବୁଣା ସରିବାପରେ ଏହା ଉପରେ ପୂର୍ବ କଥିତ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏକ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ପାତର ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସାଯାଏ। ମୁଣ୍ଡୁଳି ଭିତରେ ବୁଣା ଯାଉଥିବା ତଳିକୁ ଭର୍ତ୍ତିକରି ଜୋରରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତାପରେ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଉପରକୁ ବାହାରିଥିବା ତଳିର ବୁଣା ଓ ଅବୁଣା ପାତିଆମାନଙ୍କୁ ଧାରବାଲା ଛୁରୀରେ ଯତ୍ନରେ କାଟି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଚାଲୁଣି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏଇ ବାଁଉଶ ତିଆରି ଚାଲୁଣି ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଶିଳ୍ପୀମାନେ କୌଳିକ ଅଭ୍ୟାସ ବଶତଃ କରନ୍ତି ଓ ସାମଗ୍ରୀମାନ ବିକି ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରନ୍ତି। ଶସ୍ୟ ଅମଳ ପାଇଁ କୁଲା ଓ ଚାଲୁଣି ଚାଷୀର ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ଉପଯୋଗ।

ଏହି ପ୍ରକାର ଚାଲୁଣି ଦ୍ୱାରା ସାଧାରଣତଃ ଧାନ, ମୁଗ, ବିରି ଆଦି ଶସ୍ୟରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୋଡ଼ି ମିଶିଥିଲେ ଶସ୍ୟରୁ ସେ ସବୁ ପୃଥକ କରାଯାଏ। ମାତ୍ର ମୁଗବିରିରୁ ସେ ସବୁ ପୃଥକ କରିବା ପାଇଁ ଏବେ ଗୋଲାକାର ଛିଦ୍ରଥିବା ଟିଣ ଓ ଟିଣ ତଳି ଫ୍ରେମର ଚାଲୁଣି ମିଳିଲାଣି।

ଚୁନାରୁ ଛୋଟ ବଡ଼ ଆୟତନର ଦାନା କିମ୍ବା ଅପମିଶ୍ରିତ ଚାଉଳ, ମୁଗ, ବିରି କିମ୍ବା ଅଳିଆ ପୃଥକ କରିବା ପାଇଁ ଏବେ ଆହୁରି ସରୁ ଛିଦ୍ରବାଲା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ତିଆରି ଚାଲୁଣି ମିଳିଲାଣି। ଏହାକୁ ଚୁନା ଚଲା କୁହାଯାଉଛି। ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଚଲା ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ଆୟତନର ଛିଦ୍ର ସହିତ ବୃତୀୟ-- ତଳିମାନ ମିଳୁଛି। ଚ' ଛଣା ଓ କ୍ଷୀରଛଣା ଆଦି ଏ ସବୁର ରୂପାନ୍ତର ମାତ୍ର।

ଖଇ ଚଲା:



ଏଇଟି ଛଲୁଣିର ଏକ ପ୍ରକାର ବଡ଼ କିସମ। ଧାନକୁ ବାଲିରେ ଭାଜିଲେ ଧାନ ଫୁଟି ସେଥିରୁ ଖଇ ବାହାରେ। ତେବେ ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଖଇ ସହିତ ଭଜାଧାନ ମଧ୍ୟ ମିଶିଥାଏ। କେତେକ ଖଇ ସହିତ ଲାଗିଥାଏ। କେତେକ ଖଇରୁ ଛାଡ଼ି ଯାଇଥାଏ। ଖଇ ଭଜାଯିବା ବେଳେ ପୂନେଇଁ ପର୍ବ କିମ୍ବା ବାହା ନିମନ୍ତରେ, ଏକାବେଳେ ବେତା ବେତା ଭଜାଯାଏ। ତେଣୁ ଆଗ କାମହୁଏ, ଖଇରୁ ଧାନ ଛଡ଼ାଇବା। ଏଥିପାଇଁ ଧାନଲଗା ଖଇକୁ ପ୍ରଥମେ ଖଇଚଲାରେ ପକାଇ ଘସାଯାଏ। ଫଳରେ ଖଇରୁ ଧାନ ଛାଡ଼ିଯାଏ। ତା ପରେ ମିଶ୍ରଣକୁ ଚଲାରେ ଚଲେଇ ଦେଲେ ଖଇରୁ ଧାନ ପୃଥକ୍ ହୋଇଯାଏ। ଏଇ ପ୍ରାଥମିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଧାନ ପୃଥକ୍ କରିବା ପରେ ମିଳିଥିବା ଖଇକୁ ପରେ କୁଲାରେ ପକାଇ ବାଛି ନିର୍ମଳ କରାଯାଏ।

ଖଇଚଲା ଛଲୁଣି ପରି ଏକ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ଏଇଟିକୁ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଛଲୁଣି କହିଲେ କିଛି ଭୁଲ୍ ହେବନି,ଏହା ବି ବାଉଁଶରେ ସେମିତିକା ଏକା ପଦ୍ଧତିରେ ତିଆରି। ପାର୍ଥକ୍ୟ ଏତିକି ଯେ, ଏହା ବେଶ ଗହିରିଆ, ଗୋଟିଏ ଚଟ୍‌କା ଟୋକେଇ ପରି। ବାସ୍।

ଝାମ୍ପି:



ଓଡ଼ିଆ ଘର କରଣାରେ ଝାମ୍ପି ଏକ ଦେଶୀ ଓ ସରଳ ଉପଯୋଗ। ସାଧାରଣତଃ ବଡ଼ି ପାରିବା ପାଇଁ ଏହା ଦରକାର ହୁଏ। ବଡ଼ିପରା ଗାଁ ଗହଳରେ ଗୋଟିଏ ଉତ୍ସବ ଭଳି ଆଗେ ଥିଲା। ସାହୀର ପଡ଼ିଶା ଘରମାନେ ଗୋଟିଏ ଦିନ ବିଶେଷତଃ ଶୀତ ଶେଷ ଶେଷ ଖରା ଫିଟିବା ବେଳକୁ ବଡ଼ି ପାରିବା ସ୍ଥିର କରନ୍ତି। ସମସ୍ତଙ୍କ ଘରେ ବିରି ତିନ୍ତେ, ପାଣିକଖାରୁ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

କୋରି ସୋଦୁଅ କରି ରସକୁ ଯଥା ସମ୍ଭବ ଶୁଖେଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଏ। ଇଏ ସବୁ ପୂର୍ବ ରାତିର କାମ। ସକାଳୁ ବିରିକୁ ସଫାକରି ଶିଳରେ ବଟାଯାଏ। ତା ପରେ ବିରିଆଣ ଆଉ ପାଣିକଖାରୁ ସେଦୁଅକୁ ମିଶାଇ ଫେଣାଯାଏ। ମିଶ୍ରିତ ଫେଣା ସେଦୁଅର ଛୋଟ ଛୋଟ ବଡ଼ି ଆକାରରେ ଗୁଟି କରି ମଝିରେ ମଝିରେ ମା ମାନେ କଂସାରେ ଥିବା ପାଣିରେ ପକାଇଥାନ୍ତି। ଯେତେବେଳେ ଗୁଟିମାନ ନ ବୁଡ଼ି ପାଣିରେ ଭାସିବା ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି, ଫେଣା ଶେଷ ହୋଇଯାଏ। ତାପରେ ବଡ଼ି ପାରନ୍ତି।

ଏତିକି ବେଳେ ଖୋଜାଯାଏ ଝାମ୍ପି। ଏହା ତିନି ଚାରିଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଏକ ବୃତ୍ତାକାର ଚଟ୍‌କା ଉପଯୋଗ। ଏଇଟି ଖରିନାମକ ଏକ ଘାସ ଜାତୀୟ ସାମାନ୍ୟ ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ଦଣ୍ଡରେ ତିଆରି। କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏହା ବାଉଁଶ କାଠି ଓ ପାତିଆରେ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାର ପରିଧିରେ ଶକ୍ତ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦିଆଯାଇ ବୁଣା ତଳିକୁ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଝାମ୍ପିଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଝାମ୍ପି ଉପରେ ପ୍ରଥମେ ଚାଉଳବଟା ଆଣ ଲେପି ତା ଉପରେ ବଡ଼ି ପକାଯାଏ। ଫଳ ଏହା ହୁଏ ଯେ ଏଥିରେ ଲେପଟି ଖରାରେ ପ୍ରଥମେ ଶୁଖିଯାଏ; ତାପରେ ବଡ଼ି ଶୁଖେ। ଝାମ୍ପିର ଉପର ଚିକ୍‌କଣ ଦଣ୍ଡ ବା ପାତିଆରୁ ତିଆରି। ଏଣୁ ଲେପ ଆଗେ ଶୁଖିଯାଏ। ସୁତରାଂ ଶୁଖିଲା ବଡ଼ି ସହଜରେ ଝାମ୍ପିରୁ ଛାଡ଼ିଯାଏ। ଝାମ୍ପି ପରିବର୍ତ୍ତେ ସୁତାର ଲୁଗା ଉପରେ ବଡ଼ିଦେଲେ ଶୁଖିଲା ବଡ଼ି ସହଜରେ ନ ଛାଡ଼ି ଭାଙ୍ଗି ଯାଏ। ଏଇଟି ଝାମ୍ପିର ଉପଯୋଗ। ମାତ୍ର ଏବେ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ, ଅଖା ଓ ଧାତୁ ଫଳକ ଉପରେ କେତେକ ବଡ଼ି ପାରୁଛନ୍ତି। ମାତ୍ର ଝାମ୍ପିହିଁ ସବୁଠୁଁ ବେଶୀ ଉପଯୋଗୀ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ମଧ୍ୟ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୨.୦୨.୨୦୧୩

ହଳ, ଲଙ୍ଗଳ, ଜୁଆଳି..

"ଟାହିଆ ଉପରେ ଟାହିଆ,
ତିନି ମୁଣ୍ଡ, ଦଶଗୋଡ଼
କହି ଦବୁକିରେ ବାୟା" ।

ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳେ ଜେଜେବାପା ଓ ଜେଜେମା'ମାନେ ବସି ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କୁ କେତେ ଗପ ଶୁଣାଇଥାନ୍ତି । ଢଗ, ପହଳି ବି ପଚାରିଥାନ୍ତି, ସେଇ ଭଳି ପହଳିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଇଏ ଗୋଟିଏ । ଏଥିରେ ପଚରା ଯାଉଛି - ବାୟାରେ କହ; ତିନିମୁଣ୍ଡ, ଦଶଗୋଡ଼ କାହାର । ଆଜିକାଲିକା ପିଲାରୁ କେତେକ ଏ ପହଳି ଶୁଣି ହୁଏତ ହଡ଼ବଡ଼େଇ ଯିବେ । କାରଣ ଏମିତିକା କୌଣସି ଜୀବ କିମ୍ବା ପରିସ୍ଥିତି (ଦୃଶ୍ୟ)ର ଜ୍ଞାନ ବା ଅନୁଭୂତି ଏବେ ସେମାନଙ୍କର ଆଉ ନାହିଁ। ମାତ୍ର ଆଗେ - ପିଲାମାନେ ଏତକ ଶୁଣୁ ଶୁଣୁ ଏକ ସ୍ୱରରେ ଉତ୍ତର କହି ଉଠୁଥିଲେ - "ହଳ" ।

ହଳ:

ହଁ, ହଳ । ଏଥିରେ ଯୋଚ୍ଚ ହୋଇଥିବା ଦୁଇଟି ବଳଦ ଓ ଜଣେ ହଳିଆ- ଏମାନଙ୍କ ମୁଣ୍ଡ ସଂଖ୍ୟା ତିନି ଗୋଡ଼ ସଂଖ୍ୟା ମିଶି ଦଶ । ଖାଲି ଆମ ରାଜ୍ୟ ନୁହେଁ, ସାରା ଭାରତରେ ଜମି ଚାଷ କରାଯାଉଥିଲା । ଅବଶ୍ୟ ଏବେ ଜମି ଚାଷ କରାଯାଉଛି । କିନ୍ତୁ ହଳରେ ନୁହେଁ, ଟ୍ରାକ୍ଟର୍ କିମ୍ବା ପାୱାର୍ ଟିଲର୍ ଯୋଗେ । ଗାଁ ଗଣ୍ଡାରେ ଆଜିକାଲି ହଳବଳଦ କେବଳ ନୁହେଁ, ଗାଁରେ ଗୋରୁ ପୋଷିବା ବି ବିରଳ ହୋଇଗଲାଣି ।

କଥାରେ ଅଛି; ଚାଷ ବାସ, ବୈଶାଖ ମାସ । ଏଇ ବୈଶାଖ ଜ୍ୟେଷ୍ଠମାସ ଜମିଚାଷ ହୋଇ ଧାନ ବୁଣା ଯିବାର ସମୟ । ଚଷାପୁଅ-ରାତି ନପାହୁଣୁ ଉଠି, ନିତ୍ୟକର୍ମ ସାରି,

ପଖାଳ କଂସାଏ ଖାଇ, ହଳ- ଯୋଚିବାକୁ ବାହାରି ପଡ଼େ । ସେ ଖାଇବା ପୂର୍ବରୁ ବଳଦଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ କୁଣ୍ଡା, ତୋରାଣି ଓ ଭୁସି, ବୋତି ପେଟ ଭରି ଖାଇବାକୁ ଦେଇଥାଏ । ଲଙ୍ଗଳ, ଜୁଆଳି ବାହାରେ । ହଳ ଯୋଚାଯାଏ । ତାପରେ ଚାଷୀ - ମୁଣ୍ଡରେ ଠେକା ଭିଡ଼ି ବଳଦଙ୍କୁ ଖୁଣ୍ଟରୁ ଫିଟାଏ । ପାଞ୍ଚଣ ଧରି ଚାଲେ ବଳଦଙ୍କ ପଛେ ପଛେ । ଲଙ୍ଗଳଟି ଜୁଆଳିରେ ମଥା ନଙ୍ଗୁଳି କରି ଝୁଲା ଯାଇଥାଏ । ଚାଷୀର କାନ୍ଧେଇବା ଦରକାର ନାହିଁ ।

ଆମ ପିଲାମାନେ ଜାଣିବା ପାଇଁ ଲଙ୍ଗଳ, ଜୁଆଳିର କିଛିଟା ବର୍ଣ୍ଣନା ଦେବା ଏଠାରେ ସମୀଚୀନ ମନେହୁଏ । ଏବେ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି କହିବା ।

ଜୁଆଳି:

ବଳଦ ହଳକ ଯେଉଁ କାଠ ସାମଗ୍ରୀରେ ଯୋଚା ଯା'ନ୍ତି, ତା'ର ନାଁ ଜୁଆଳି । ଏହା ଏକ ଚାଷ ଯନ୍ତ୍ର । ଏଇଟି କେଉଁଠି ସିଧା କାଠ ଖଣ୍ଡେ ବା କେଉଁଠି ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ କିଛିଟା କମକରା । ଜୁଆଳି ପାଇଁ ଶକ୍ତ ଏବଂ କିଛିଟା ହାଲୁକା କାଠ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଗର୍ଭିଣା, ପଣସ ବା କେଉଁଠି ଆମ୍ବ କାଠରେ ଜୁଆଳି ତିଆରି ହୁଏ । ଏହାର ଲମ୍ବା ପ୍ରାୟ ୫/୬ ଫୁଟ ଓ ମୋଟେଇର ବ୍ୟାସ ୭/୮ଇଞ୍ଚ । ଜୁଆଳିର ବିଭିନ୍ନ ଅଙ୍ଗ ଅଛି । ଏହାର ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ବଳଦ ବନ୍ଧା ଯିବା ପାଇଁ ଦୁଇଟି କାଠ ବା ବାଉଁଶର ମୋଟା ଖିଲ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ତା'ର ନାଁ ଶଅଳ । ଶଅଳର ତଳମୁଣ୍ଡରେ ଯୋତ ଦଉଡ଼ି (ପଘା ବା ଫାଶି) ପଶିବା ପାଇଁ ଫୋଡ଼ଥାଏ । ଜୁଆଳି ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ଯୋତକୁ ଧରି ରଖିବା ପାଇଁ ଘରା କରାଯାଇଥାଏ । ଜୁଆଳି ମଝିରେ ଲଙ୍ଗଳର ଈଷ ଏବଂ ଯୋତ ଦଉଡ଼ିକୁ ଧରି ରଖିବା ପାଇଁ ଦୁଇଟି ଖିଲ କିମ୍ବା ଛୋଟ ଛୋଟ କାନ୍ଧ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର ପାରିଭାଷିକ ନାଁ "ଆନ୍ଧ" । ବଳଦମାନଙ୍କର ଚୁଳ ସହିତ ସହଜରେ ବସିବା ପାଇଁ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଶଅଳର ବାହାରକୁ ଜୁଆଳିର ଉପର ଭାଗକୁ ଚୁଳ ଭଳି ସାମାନ୍ୟ ଉଚ୍ଚ କରାଯାଇଥାଏ । ଚିତ୍ରରେ ଜୁଆଳିର ବିଭିନ୍ନ ଅଂଶ ଦେଖାଇ ଦିଆଯାଇଛି ।

ଲଙ୍ଗଳ:

ହଳରେ ମାଟି ଚିରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥିବା ଯନ୍ତ୍ର - ଲଙ୍ଗଳ । ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ ଭାବେ ଏହି ଯନ୍ତ୍ରର ରୂପ ଦିଆଯାଇଛି । ଆମ ଦେଶରେ ଲଙ୍ଗଳସଜର ଉଦ୍ଭାବନ ପାଇଁ କେତେ ହଜାର ବର୍ଷର ପରୀକ୍ଷାନିରୀକ୍ଷା କରାଯାଇଛି । ଏଥିପାଇଁ ଋଷି ପରାଶରଙ୍କର ରଚନାରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କୃଷି ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ସହିତ ଲଙ୍ଗଳ ସଜର ଅଷ୍ଟାଙ୍ଗର ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି ।

ଯଥା:-

"ଈଷୋଯୁଗୋ ସ୍ଥାଣୁ ନିର୍ଯୋଳଃ ତସ୍ୟ ପାଶିକାଃ
ଅଡ୍ଡ଼ଚଲ୍ଲସ ଶୌଳଷ୍ଟ ପଚ୍ଚନୀ ଚ ହଳାଷ୍ଟକଂ ।"

ଅର୍ଥ:-

୧-ଈଷ, ୨-ଯୁଗ-ଜୁଆଳି, ୩-ସ୍ଥାଣୁ-ଲଙ୍ଗଳ ମୁଣ୍ଡା, ୪- ନିର୍ଯୋଳ(କଣ୍ଟି), ୫- ନିର୍ଯୋଳ ପାଶିକା-କଣ୍ଟି କିଳା, ୬- ଅଡ୍ଡ଼ଚଲ୍ଲ -ପିଚିକାଳି, ୭- ଶୌଳ-ଶଅଳ କାଠି, ୮- ପଚ୍ଚନୀ - ପାଞ୍ଚଣ ।

ଏହି ଆଠଟି ହଳର ମୁଖ୍ୟ ଅଷ୍ଟ ଉପକରଣ ।

ଜୁଆଳି ବିଷୟର ବର୍ଣ୍ଣନା ପୂର୍ବରୁ ଦିଆଯାଇଛି । ଏବେ ଲଙ୍ଗଳର ଗଠନ ଓ ବିଭିନ୍ନ ଅଂଶ ଚିତ୍ରରେ ଦେଖାଇ ଦିଆଯାଇଛି ।

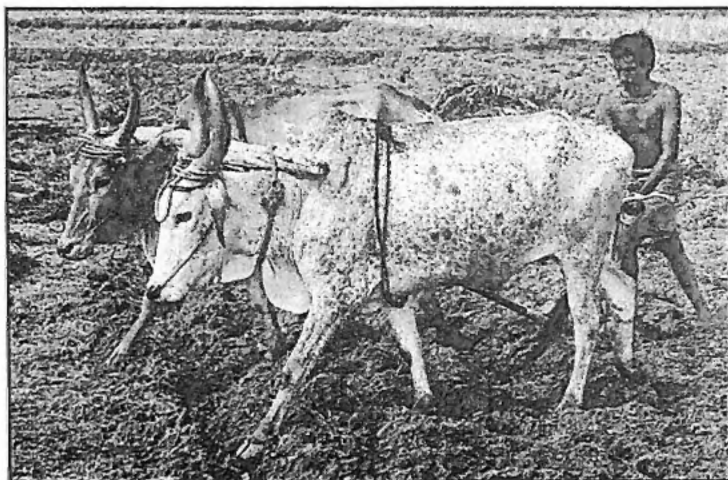
ଲଙ୍ଗଳର ବିଭିନ୍ନ ଅଂଶର ସାଧାରଣତଃ କାଠ, ବାଉଁଶ ଓ ଲୁହାରେ ତିଆରି । କାଠ ଅଂଶମାନ କାଠ ଶିଳ୍ପୀ ଓ ଲୁହା ଅଂଶ ଲୁହା ଶିଳ୍ପୀମାନେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମାପ ଅନୁସାରେ ଗଢ଼ିଥାନ୍ତି । କେବଳ ପେଚ କିଳା ଓ କଣ୍ଟିକିଳା ପରି ଖିଲମାନ ଚାଷୀ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ନିଜେ ବଦଳାଇଥାନ୍ତି ।

ଲଙ୍ଗଳର କଣ୍ଟିଟି ଶକ୍ତ କାଠରେ ତିଆରି । ଏଥିପାଇଁ ଶାଳ, ଆମ୍ବ ଓ ପଣସ ଆଦି କାଠ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ପୁରୁଣା ଚାଷୀଘରେ ଅନେକ କମକରା, ଫୁଲପକା ନକ୍ସାର କଣ୍ଟି ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଲଙ୍ଗଳ ମୁଣ୍ଡାଟି ଶାଳ, ଆମ୍ବ ଓ ଶିରିଷ ପରି ଶକ୍ତ କାଠରୁ ତିଆରି । ବିଭିନ୍ନ କିସମର ଜମିର ଚାଷ, ଋତୁ ଅନୁଯାୟୀ କରିବା ବେଳେ ବିଭିନ୍ନ ନମୁନାର ଲଙ୍ଗଳ ଦରକାର ପଡ଼େ । ଟାଣମାଟି ଓ ଫସଲ ପରେ ପଡ଼ିଆ ଭାଙ୍ଗିବା ପାଇଁ ସରୁ ବା ଗୋଜିଲଙ୍ଗଳ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ଓ଼. ଦିଓଡ଼ ଚାଷ ପରେ ଅଧାସହି ବା ମଧମ ପନିର ଲଙ୍ଗଳ ଲାଗେ । ଚାଷରେ ଦୋରସ୍ତ ମାଟିରେ ଧାନ ବୁଣି ସାରିବା ପରେ ଓସାରିଆ ପନିର ବଡ଼ ଲଙ୍ଗଳର ଉପଯୋଗ କରାଯାଇଥାଏ । ହଳ ଯୋଚିବା ପରେ କିମ୍ୱା ହଳ ଫିଟିବା ପରେ ଲଙ୍ଗଳକୁ ବଳଦ ଯୋଚା ଜୁଆଳିର ଆଣ୍ଡରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଦେବାକୁ ମଥା ଲଙ୍ଗୁଳି କୁହାଯାଏ । ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ଈଷର ଶେଷମୁଣ୍ଡ ମାଟି ଉପରେ ଘୁସୁରି ଘୁସୁରି ଆସେ ।

ହଳ ଓ ଲଙ୍ଗଳର ବର୍ଣ୍ଣନା ଆମ ପୁରାଣ ଶାସ୍ତ୍ରରେ ଦେଖାଯାଏ । ରାମାୟଣରେ ଅଛି, ମିଥିଳାରାଜା ଜନକ ଯଜ୍ଞାନୁଷ୍ଠାନ ପରେ ଏକ ହଳରେ ଭୂମି କର୍ଷଣ କରିଥିଲେ ।

ସେତେବେଳେ ଭୂମିରୁ ଲଙ୍ଗଳ ଫାଳ ମୁନରୁ ସୀତା ଉଦ୍‌ଭୂତ ହୋଇଥିଲେ । ସେଇଥିପାଇଁ ଲଙ୍ଗଳ ଫାଳର ଅନ୍ୟନାମ ସୀତା । ଭାଗବତରେ କୃଷ୍ଣଲୀଳାରେ ଶ୍ରୀ ବଳଦେବଙ୍କ ଆୟୁଧ ଥିଲା ଲଙ୍ଗଳ । ସେଇଥିପାଇଁ ବଳଦେବଙ୍କ ଅନ୍ୟନାମ ହଳଧର ଓ ଲାଙ୍ଗଳୀ ।

ଦିନେ ହଳ ଲଙ୍ଗଳ ଆମ ସମାଜ ଓ ସଂସ୍କୃତିର ଏକ ମୂଳପିଣ୍ଡ ଥିଲା । ସେଇଥିପାଇଁ ଶ୍ରାବଣ ପୂର୍ଣ୍ଣିମା (ବଳଭଦ୍ର ଜନ୍ମ) ଦିନ ଚାଷୀମାନେ ପରିବାରରେ ଆନନ୍ଦ ଉତ୍ସବର ପର୍ବ ପାଳନ କରିବା ସହିତ ହଳ, ଲଙ୍ଗଳ ଓ ଗୋରୁମାନଙ୍କ ପୂଜା କରିଥାନ୍ତି । ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷୀରେ ଗୋପାଳନ ଓ ହଳ, ଲଙ୍ଗଳର ସୁରକ୍ଷା ଅତ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ ମନେହୁଏ ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୩.୦୨.୨୦୧୩

ବଟୁଆ



"ଓଡ଼ିଆ ଯେତେବେଳେ "ବାଟୁଆ" ଥିଲା, ବେଉସା ପାଇଁ, ଯାତ୍ରୀ ବ୍ୟବସାୟ ପାଇଁ, ଚାକିରୀ ପାଇଁ, ନାଆଁ ଅର୍ଜିବା ପାଇଁ ଯେତେବେଳେ ଓଡ଼ିଆ ଏ ପୂର୍ବ ଖଣ୍ଡ ଯାକ ବିଞ୍ଚି ଯାଇଥିଲା, ସେତେବେଳେ ତା'ର ବଟୁଆଟି ନ ହେଲେ ଚଳୁନଥିଲା । ସେତେବେଳେ ବଟୁଆ ଖାଲି ପାନ, ଗୁଆ, ଗୁଣ୍ଡି ରଖିବାର ଜାଗା ନଥିଲା । ସେଥିରେ ରହୁଥିଲା ଜଡ଼ିବୁଟି, ତିଳକ-କୋଥଳି, ଛୁରୀ କତୁରୀ, ପଇସାପତ୍ର, ପାନଗୁଆ ମସଲା ମସଲି ଇତ୍ୟାଦି ହରେକ ଚିଜ । ଖଣ୍ଡିଏ ଗାମୁଛା, ଦିଖଣ୍ଡ ଗଟ୍ଟା, ଖଣ୍ଡେ ପିତଳ, ଖଣ୍ଡେ ଡାଳ, ଏ ସବୁରୁ ଗୋଟିଏ ଗଣ୍ଠିଲି ବା କୋଥଳି କାନ୍ଧରେ, ଥାକୁଲ୍ ଥାକୁଲ୍ ବଟୁଆଟି ଅଣ୍ଟାରେ, ହାତରେ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଡ଼ି, ମୁଣ୍ଡରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଠେକା, ପାଦରେ ହଳିଏ ନାଗରା ଜୋତା, ବାସ୍, ଓଡ଼ିଆ ଏତିକିରେ ଚାଲିଲେ ଅର୍ଜନ କରି । ଘର ପଇସା, ଦେଶ ପଇସା ଅର୍ଜନ କରିବାକୁ ନୁହେଁ - ବିଦେଶ ପଇସା ଦେଶକୁ ଆଣିବା ପାଇଁ । ଏଇ ମାନେ ହେଲେ 'ବାଟୁଆ' । ତାଙ୍କ ବଟୁଆ ଖଣ୍ଡି ଥିଲା ତାଙ୍କ ବାଟର ସମ୍ପତ୍ତି, ତାଙ୍କ ଓଡ଼ିଆମିର ଗୌରବ, ତାଙ୍କ ଅର୍ଜନର ଉପାୟ ।"

ଇଏ ହେଲା ପ୍ରାବନ୍ଧିକ ଗୋବିନ୍ଦ ଚନ୍ଦ୍ର ତ୍ରିପାଠୀଙ୍କର ଏହି ଲେଖାର ଶିରୋନାମାର ପ୍ରବନ୍ଧରେ ଆମ ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଏକ ପୁରୁଖା ଘରକରଣା ସଜର ପ୍ରଶସ୍ତ ପ୍ରଶସ୍ତିରୁ କେଇ

ଧାଡ଼ି । ପିଢ଼ା, ପାଣି ଆଉ ପଖାଳ କଂସା ଯେମିତି ଓଡ଼ିଆ ଘରର ପରିଚୟ ଥିଲା; ସେମିତି ଥିଲା ଆମ ଖିଲିପାନ ଆଉ ବଟୁଆ । ଆମେ ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ତଳେ ସ୍କୁଲ କଲେଜ୍‌ରେ ପଢ଼ିବା ବେଳେ 'ବଟୁଆ' ପ୍ରବନ୍ଧ ଆମ ପାଠ୍ୟ ପୁସ୍ତକରେ ସ୍ଥାନ ପାଇଥିଲା । ହୁଏତ ସେତେବେଳୁ ବଟୁଆର ଆଦର ବୁଡ଼ିବାକୁ ବସିଲାଣି । ସେଇଥିପାଇଁ ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀ କ୍ଷୋଭ ପ୍ରକାଶ କରି ସେତେବେଳେ ଲେଖିଛନ୍ତି- "ଘରମାଡ଼, ବାହାରମାଡ଼ ଖାଇ ବଟୁଆ ଆପେ ଆପେ ପଛେଇଲାଣି । ଦିନକୁ ଦିନ ଏ ଓଡ଼ିଆ ଜାତିଟାକୁ ସାଙ୍ଗରେ ନେଇ ସେ ବଙ୍ଗସାଗରରେ ବୁଡ଼ି ମରିବ । ହାୟରେ ବଟୁଆ ! ! ହାୟରେ ବାଟୁଆ- ସମ୍ପତ୍ତି ବଟୁଆ ! ! !"

ଏହା ଭିତରେ ବଟୁଆ ବୁଡ଼ି ଯାଇଛି । ତଥାପି ଓଡ଼ିଆ ଜାତିଟା ବଞ୍ଚିଛି । ତେବେ ଓଡ଼ିଆମିଟା ଆମର କେତେ ଅଛି, ସେଇଟା ଆପଣମାନେ ବିଚାର କରିବେ । ଅବଶ୍ୟ ସେ ପ୍ରସଙ୍ଗ ଆମର ଆଲୋଚ୍ୟ ନୁହେଁ । ଆମେ ଏଠି କେବଳ ସେଇ ହଜିଯାଇଥିବା ଓଡ଼ିଆ ସନ୍ତକଟିର କିଛି ରୂପରେଖର ଚିତ୍ର ବାଢ଼ିବା ।

ଦିନେ ବାଟୁଆର ସାଥୀ ଥିଲା ବଟୁଆ । ଏହାର ବ୍ୟବହାର ବିଷୟକ ସାର ସୂଚନା ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀଙ୍କ ପ୍ରବନ୍ଧରୁ ଉଦ୍ଧୃତାଂଶରେ ରହିଛି । ମୁଁ ମୋ ପିଲାଦିନେ ଦେଖିଛି ମୂଲିଆଠୁଁ ମାଲିକ ଯାଏ, ଶିକ୍ଷୀଙ୍କଠାରୁ ସାଧବଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତଙ୍କ ଅଣ୍ଟାରେ ଥିଲା ବଟୁଆ । ଆଉ ଏଇଟି ପ୍ରାୟ ଘରେ ଘରେ ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ବିଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗର କନା, ଡ଼ୋର ଆଉ ଛୁଞ୍ଚିସୂତା; ଏଥିରେ ମିଶୁଥିଲା ଓଡ଼ିଆର ଶିଳ୍ପ ଚାତୁରୀ । ବାସ୍, ତିଆରି ହୋଇ ଯାଉଥିଲା ବଟୁଆ । କେତେକ ସ୍ଥାନରେ ମା' କିମ୍ବା ଆଈମା' କିମ୍ବା ବୁଢ଼ା ବୁଢ଼ୀ ଲୋକେ ଫର୍ମାସି ଅନୁସାରେ ବଟୁଆ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ଲୋକେ ତାଙ୍କଠାରୁ କିଣି ନେଉଥିଲେ ।

ବଟୁଆର ଆକାର ଓ ଆୟତନର ଧାରଣା ଦେବା ପାଇଁ କୁହାଯାଇ ପାରେ ଯେ, ଏହା ଏକ ଛୋଟ ହାତମୁଣା; ଆଜି କାଲି ମହିଳାମାନେ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବା ଭ୍ୟାନିଟି ବ୍ୟାଗ୍ ପରି । ଏହାର ତିନି ଚାରୋଟି ପକେଟ ଥାଏ । ଏହାର ବାହାର ଓ ଭିତର ପକେଟ୍‌ମାନ ମୋଟା କପଡ଼ାରେ ମାପ ମୁତାବକ କଟାଯାଇ ଛୁଞ୍ଚି ସୂତାରେ ସିଲେଇ ହୁଏ । ଏ କାମ ଆଗେ ହାତରେ ହେଉଥିଲା । ବଟୁଆର ବାହାର ପଟରୁ ରଙ୍ଗୀନ୍ କପଡ଼ାର ଚିତ୍ର ବିଚିତ୍ର ପରିପାଟୀର ଛାଉଣି ଦିଆଯାଉଥିଲା । ବ୍ୟାଗର ମୁହଁକୁ ଖୋଲିବା ଓ ବନ୍ଦ କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟାଗ୍ ବେକରେ ଘୋଡ଼ିଆ ଦିଆ ଯାଇ ଫିତା ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଇଥାଏ । ସେଥିରେ ପୁଣି ଫୁଲ ପଡ଼ିବା ପରି ଝରା ଲାଗିଥାଏ । ବେଶ୍ ସୁଦୃଶ୍ୟ ଥିଲା ଏ ମୁଣା । ଆଜି କାଲି ବଟୁଆର ରୂପାନ୍ତର ଭାବେ ଠିକ୍ ସେମିତିକା ନମୁନାର ଛୋଟ ଛୋଟ ପିପିଲି ବ୍ୟାଗ୍ ଛୋଟପିଲା ଓ ମହିଳାମାନଙ୍କ ପାଇଁ ମିଳୁଛି । ସେମିତିକା ଛିଟକରା ମୁଣା ଆଉ ପୁରୁଷ ଲୋକେ ଧରୁନାହାଁନ୍ତି ।

ବଟୁଆର ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ଥିଲା ବାଟୁଆ ପାଇଁ, ତା' ପାନସଜ ରଖିବାର ମୁଣା ଭାବେ । ଖିଲିପାନ ଖିଆ ଆମ ଚଳଣିରେ ଖୁବ୍ ପୁରୁଣା । ହେଲେ ସେ ଚିଜ ଦୋକାନ ବଜାରରେ ମିଳୁନଥିଲା । ହୁଏତ କାଁ ଭାଁ ସେତେବେଳର ଦୋକାନରେ ଗୁଆ, ଖଇର, ମିଳୁଥିଲା । ପାନ ପତ୍ର ମିଳୁଥିଲା ସାପ୍ତାହିକ ହାଟରେ । ଗୁଣ୍ଡି ଘରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା – ଧନିଆଁ, ବାଇଗଣି (ମୋତି ହାର) ପତ୍ର ସହ ମଧୁରୀ; କଳାଜୀରା, ଜୁଆଣି ଆଉ ଲବଙ୍ଗ, ଗୁଜୁରାତି ଆଦି ଅନୁପାତ ଓ ଅନୁମାନ ଅନୁସାରେ ପକାଇ, ଅବଶ୍ୟ ଏ ସବୁ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ କାଠ ଚୁଲିରେ ଭଜାଯାଇ; ମିଶାଯାଉଥିଲା । ଭଙ୍ଗା ପାନ ପାଇଁ ଆଜିକାଲିକା ପରି ଗାଁଠୁ ସହର ଯାଏ ଥିବା ପରି ଦୋକାନ ବା କ୍ୟାବିନ୍‌ର ନାଁ ଗନ୍ଧନଥିଲା । ସେଇଥିପାଇଁ ବଟୁଆ ଲୋଡ଼ା ହେଉଥିଲା । ଲୋକେ ଘରେ ପାନ ପେଡ଼ି ବା ପାନ ଡାଲା ରଖୁଥିଲେ । ମନ ଛୁଇଁବା ଭଳି ପାନ ଭାଙ୍ଗିବା ଓ ପରିପାଟୀରେ ପରଷିବା ଏକ କଳା ଥିଲା । ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ବିବାହ ପୂର୍ବରୁ ଝିଅମାନଙ୍କୁ ଏ କଳା ଶିଖାଯାଉଥିଲା ।

ଓଡ଼ିଆ ପୁଅ ଘରୁ ବାହାରକୁ କାମରେ, ବ୍ୟବସାୟରେ, ବନ୍ଧୁବାନ୍ଧବ ଘର, ଯାନିଯାତ୍ରା କି ତୀର୍ଥ ଦର୍ଶନରେ ବାହାରିଲେ ବଟୁଆ ଆଗ ଲୋଡ଼ା ହେଉଥିଲା । ଏଥିରେ ମଝି ମୁଣାରେ ରହେ ଚୂନଖାଇ, ପାନପତ୍ର ଆଉ ଚୂନ ସହିତ । ଗୋଟିଏ କଡ଼ ମୁଣାରେ ଗୁଣ୍ଡି ଆଉ ମୁଣ୍ଡା ଖଇର । ଏ ଚୂନଖାଇ ଓ ଗୁଆକାତି ବି ହଜିବାକୁ ବସିଲାଣି । ଚୂନଖାଇ ଆଦୌ ଦିଶୁନି, ଗୁଆକାତି ଚାଲିଛି ପାନ ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ । ଏହା ସହିତ ପଇସା କଉଡ଼ି, ଶୁଣ୍ଠି ମରିଚ ଆଉ ଜଡ଼ିବୁଟିମାନ ମଧ୍ୟ ରହୁଥିଲା ।

ଓଡ଼ିଆ ପୁଅ ବାଟ ଚାଲିଛି । ପାଟିରେ ପାନଧାପେ ନଥିଲେ ବାଟୁଆର ପାଦ ଚାଲିବନି କି କାମିକାର ହାତ ଚାଲିବନି । ସେଇଥିପାଇଁ ବଟୁଆଟି ପିନ୍ଧା ଧୋତିରୁ ଅଣ୍ଟା ପାଖରୁ ଆଗପଟେ କଡ଼କୁ ଝୁଲୁଥାଏ । ପାଟିରୁ ପାନ ସରିଲେ, ବଟୁଆ ଫିଟେ । ପାଦ ଚାଲିଛି । ଚୂନଖାଇରୁ ପାନପତ୍ର ଖଣ୍ଡେ ବାହାରି ଚୂନ ଲାଗିଲା । ସେତକ ପାଟି କଳରେ ଜକାଗଲା । ଖଇର ଖଣ୍ଡେ କାଢ଼ି ଗୁଆକାତିରେ କାଟି ଧାପେ ପାଟିରେ ପଡ଼ିଲା । ଗୁଆ କୁଟ୍ କୁଟ୍ କରି କାଟି ପାଟିରେ ପକେଇଲେ । ଗୁଣ୍ଡି ବି ପାଟିରେ ପଡ଼ିଲା । ନିହାତି ବସି ଖିଲି ବନେଇବା ଲୋଡ଼ା ନାହିଁ । ବାଟୁଆ ଚାଲିଲେ । ଢେର ଓଡ଼ିଆ ଆଜି ବି ପାନ ଖାଉଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଘର ଭଙ୍ଗା କି ହାତ ଭଙ୍ଗା ପାନ, ବଟୁଆରୁ ନୁହେଁ, ଦୋକାନ ଭଙ୍ଗା ବାସନା ପତିର ପାନ ଜରିମୁଣାରେ । ତେଣୁ ବଟୁଆ ସତକୁ ସତ ବଙ୍ଗ ସାଗରରେ ବୁଡ଼ି ମରିଛି । ତେବେ ବଟୁଆର ଏହି ବିଲୟରେ ଆମେ କେତେ ହଜେଇଛେ ଆଉ କେତେ ପାଇଛେ, ତାହା ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ତ୍ରିପାଠୀ ପଚାଶ ବର୍ଷ ତଳେ ଭବିଷ୍ୟତବାଣୀ କରିଛନ୍ତି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୪.୦୩.୨୦୧୩

ଜନ୍ତ, ଶେଣା, ସେତୁଅ

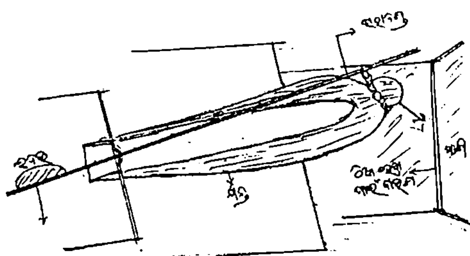
ଜନ୍ତ, ସେଣା ଓ ସେତୁଅ- ଏ ତିନୋଟି ଓଡ଼ିଶାର ପାରମ୍ପରିକ ଚାଷ-ଯନ୍ତ୍ର। ଆବଶ୍ୟକତା ଓ ପରିସ୍ଥିତିର ଭିନ୍ନତା ଭେଦରେ ଏ ଗୁଡ଼ିକ ଆଗେ ଚାଷ ଜମିକୁ ପାଣି ବୋହିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା। ଆବଶ୍ୟକତା ଓ ପରିସ୍ଥିତିର ଭେଦ ଏହିପରି।

୧-ମନେକରନ୍ତୁ-ଜଳ ଉତ୍ସ ଯୋର, ନାଳି କିମ୍ବା ବଡ଼ ପୁଷ୍କରିଣୀ ପରି ପ୍ରଶସ୍ତ ଓ ଜଳମାତ୍ରା ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ଅଛି। ଉପରେ ଅତିବେଶୀ ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଫୁଟ(ଅର୍ଥାତ୍ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ମିଟର)ଉଚ୍ଚତାରେ ବିସ୍ତୀର୍ଣ୍ଣ ଢ଼ିପ ଜମିକୁ ପାଣି ମଡ଼ାଇବାକୁ ହେବ।ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଜନ୍ତ ମରାଯାଉଥିଲା।

୨-ଜଳ ଉତ୍ସ ଦୁଇ ତିନିଫୁଟ ତଳେ ଥିଲେ ମାଡ଼ିବା ପାଇଁ ଜମି ଅଚ୍ଛ କେତେ ଗୁଣ୍ଠଥିଲେ,ଶେଣା ବା ଶେଣିର ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିଲା।

୩-ମାତ୍ର ଫୁଟେ ଅଧଫୁଟ ଉଚ୍ଚରେ ଥିବା ଚାଷ କ୍ଷେତ୍ରକୁ ପାଣି ମଡ଼ାଇବା କିମ୍ବା ସିଞ୍ଚିବା ପାଇଁ ସେତୁଅ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା।

ଜନ୍ତ:



ଏହାର ଆକାର ଏକ ଛୋଟ ଡଙ୍ଗା ପରି। ଏହା ଗର୍ଭଣା, ଗହ୍ମାରି ପରି ହାଲୁକା କାଠରେ ତିଆରି। ତଫାତ୍ ଏଇ ଯେ ଡଙ୍ଗାର ଦୁଇପଟ ଯାକ ବନ୍ଦ,ଆଗ ପଛ ମଙ୍ଗ। ମାତ୍ର ଜନ୍ତର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ

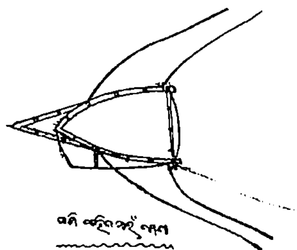
ବନ୍ଦ ଓ ଆରଟି ଖୋଲା। ଡଙ୍ଗାର ଦୁଇପଟ ବାଡ଼ ପ୍ରାୟ ସିଧା ଓ ମଝିଟି ସମତଳ। ମାତ୍ର ଜନ୍ତର ଦୁଇ ପଟ ବାଡ଼ ବକ୍ରାକାର,ବାହାରକୁ ପେଟୁଆ। ତଳପଟ ସମତଳ ନ ହୋଇ,ପ୍ରାୟ ଏକ ସରଳ ରେଖା ହୋଇଥାଏ। ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ସାତ ଆଠ ଫୁଟ(ପ୍ରାୟ ଅଢେଇ ମିଟର)। ବେଳେ ବେଳେ ସାମାନ୍ୟ ଅଧିକ ବି ହୋଇଥାଏ। ଗୋଟିଏ କାଠ ଗଣ୍ଡିକୁ ଖୋଳି ବଢ଼େଇ ଜନ୍ତ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଖୋଲା ମୁଣ୍ଡଟି ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡଠାରୁ କମ୍ ଓସାରିଆ ଏବଂ ଭିତରଟି ଅପେକ୍ଷା କୃତ ଅଧିକ ସମତଳ।ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ହେଲା- ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡଟି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ିବ। ସାମାନ୍ୟ ପେଟୁଆ ରହିଲେ ସେଥିରେ ଅଧିକ ପାଣି ଉଠିବ। ଖୋଲା ମୁହଁବାଟେ ପାଣି ନିଗିଡ଼ି ଯିବ। ସେଥିପାଇଁ ଏ ମୁଣ୍ଡ କିଛିଟା ସରୁ ଓ ନିମ୍ନ ପ୍ରାୟ ସମତଳ ରହିଥାଏ। ତେଣୁ ଜନ୍ତ ତିଆରି ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା କୌଶଳ ଥିଲା ଏବଂ କେବଳ ଅଭିଜ୍ଞ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଏହାକୁ ଗଢୁଥିଲେ।

ଜନ୍ତର ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡଟିର ଲମ୍ବା ବାଗେ ବାହାରକୁ ମଙ୍ଗ ଭଳି ପାଦ ଥାପିବା ପାଇଁ ଲାଞ୍ଜି ବାହାରିଥାଏ। ବ୍ୟବହାର ବେଳେ ଜନ୍ତର ଏଇ ମୁଣ୍ଡଟିକୁ ପାଦରେ ପାଣି ଭିତରକୁ ମାଡ଼ି ପାଣି ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ। ଏବେ ବ୍ୟବହାର ବିଧି ଦେଖିବା। ଜନ୍ତରେ ପାଣି ବୋହିବା ଏକ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀର ଭାରଦଣ୍ଡ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଏଥିରେ ପାଣି ଉଠାଇବାକୁ ଥିବା ନଈ, ଯୋର ବା ଗଡ଼ିଆ, ବନ୍ଧ କିମ୍ବା ଉଚ୍ଚ ଜମିର ଭେଡ଼ା ଉପରେ ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚର ଦୁଇଟି ଶକ୍ତ କାଠ ଖୁଣ୍ଟି କିମ୍ବା-ବାଉଁଶର କାଞ୍ଚ୍ ପୋତାଯାଏ।ବ୍ୟବଧାନ ପ୍ରାୟ ୪/୫ ଫୁଟ। ଏହି ଖୁଣ୍ଟିର-
-ଭିତର ଦେଇ ଆଡ଼ିକିଳା ଭାବେ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ କିମ୍ବା କାଠ ଦଣ୍ଡା ପକାଯାଏ।
ଏହି କିଳାର ମଝିରେ ଏକ କାଠ ପଟା ଶକ୍ତଭାବେ ବନ୍ଧାଯାଏ। ପଟା ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ବାଉଁଶ ଗଳିବା ଭଳି ଏକ ଫୋଡ଼ଥାଏ। ଏହି ଫୋଡ଼ଦେଇ ପ୍ରାୟ ବାର ବା ପନ୍ଦର ଫୁଟ ଲମ୍ବର ଏକ ବାଉଁଶ ଗଳାଯାଏ। ଏହାର ନାଁ ମାଡ଼ି ବାଉଁଶ। ଏହାର ପାଣି ଉପରକୁ ଲମ୍ବିଥିବା ମୁଣ୍ଡରେ ଜନ୍ତର ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡକୁ ଦଉଡ଼ିରେ ବନ୍ଧାଯାଏ। ଫଳରେ ଜନ୍ତଟିର ଖୋଲା ମୁଣ୍ଡ ଉପରେ ପୋତାଯାଇଥିବା ଖୁଣ୍ଟି ଦୁଇଟି ମଝି ଦେଇ ଜମି ଆଡ଼କୁ ବାହାରିଥାଏ ଓ ପାଣିଯିବା ପାଇଁ ତିଆରି ହୋଇଥିବା ମାହାରା ବା ନାଳିରେ ଭୁକିରହେ। ମାଡ଼ି ବାଉଁଶର ଜମି ଆଡ଼କୁଥିବା ମୁଣ୍ଡରେ ଭାରି ପଥର କିମ୍ବା ମାଟି କାଦୁଅରେ ଲଦି ଦିଆଯାଏ; ଯେମିତିକି ଏ ମୁଣ୍ଡଟି ସବୁବେଳେ ମାଟି ଉପରକୁ ଦବିକରି ରହିବ। ଆଉ ଜନ୍ତର ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡକୁ ପାଣି ଉପରେ ଟେକି ରଖିବ।

ତାପରେ ଜନ୍ତର ଏହି ପାଣି ମୁଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଣି ଯଦି ନଥାଏ, ତେବେ ମୂଳ ଉତ୍ସରୁ ସେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମାହାରା କରି ପାଣି ଅଣାଯାଏ ଏବଂ ଏକ ଗଭୀର ଗାତ କରାଯାଏ। ଯେମିତିକି ମୂଳ ଉତ୍ସରୁ ପାଣି ଗଡ଼ିଆସି, ଗାତଟି ସବୁବେଳେ ପୂରି ରହିବ। ବର୍ତ୍ତମାନ ପାଣି ବୋହିବା ପାଇଁ ବୁହାଳି ଠିଆ ହୋଇ ପାଣି ଭିତରକୁ ଜନ୍ତକୁ ମାଡ଼ିବା କଥା। ଏଥିପାଇଁ ପାଣି ଗାଡ଼ର ଦୁଇପଟେ ଦୁଇଟି ଛୋଟ ଖୁଣ୍ଟି କିମ୍ୱା କାଞ୍ଚ ପୋତି ଖାପଦେଇ ଆଉ ଖଣ୍ଡେ ବାଉଁଶ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏ ଖୁଣ୍ଟି ଓ ବାଉଁଶ, ଜନ୍ତର ପାଣିକୁ ଛୁଇଁବା ସ୍ଥାନରୁ ଫୁଟେ ଖଣ୍ଡେ ଦୂରରେ ରହେ। ଏବେ ବ୍ୟବସ୍ଥାଟି ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ।

ବୁହାଳି ଜନ୍ତର ପାଣିପଟକୁ ଟେକି ହୋଇ ରହିଥିବା ମୁଣ୍ଡକୁ ଧରି ପାଣି ଗାଡ଼ ଉପରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ଆଡ଼ି ବାଉଁଶ ଉପରେ ଠିଆ ହେବ। ଜନ୍ତର ବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡକୁ ହାତରେ ପାଣି ଆଡ଼କୁ ଟାଣିଆଣି ଜନ୍ତପାଦି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପାଦ ପକାଇ ପାଣି ଭିତରକୁ ଦାବି ଦେବେ। ତାପରେ ଏହି ମୁଣ୍ଡକୁ ସାମାନ୍ୟ ଉଠାଇଲେ, ମାଢ଼ି ବାଉଁଶର ଆର ମୁଣ୍ଡର ଭାର ପାଣିକୁ ଉଠାଇବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ। ଫଳରେ ଉଠିଥିବା ପାଣି ଟେକି ହୋଇ ଜନ୍ତର ଖୋଲାମୁଣ୍ଡଯାଏ ବହିଯାଏ, ଆଉ ପାଣି ମାହାରାରେ ପଡ଼େ। ଏମିତି ବାରମ୍ୱାର ଜନ୍ତ ଚଳାଇ ବିସ୍ତୀର୍ଣ୍ଣ ଜମିକୁ ପାଣି ମଡ଼ାଯାଏ।

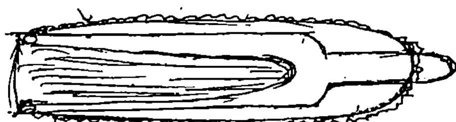
ଶେଣା :



ଏହା ବଡ଼ କୁଲା ଆକାରର ଏକ ବାଉଁଶ ତିଆରି ଯନ୍ତ୍ର। ମାତ୍ର କୁଲାଠାରୁ କିଛିଟା ଭିନ୍ନ। ଆୟତନରେ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ଛଅଟିକୁଲା ଆୟତନର ; କୁଲା ଚଟକା ମାତ୍ର ଶେଣି ପେଟୁଆ। କୁଲାରବନ୍ଦ ମୁଣ୍ଡରେ ଦୁଇଟି କଣ ଥାଏ।ମାତ୍ର ଏଠି ଗୋଟିଏ କଣ। ଶେଣା ମୁଣ୍ଡଟିର ଓସାର ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ତିନୋଟି କୁଲାର ଓସାର ସହିତ ସମାନ। ଏହାର ଧାରରେ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ମୁଣ୍ଠୁଳି ଲାଗିଥାଏ। ଶେଣାର ଓସାର ମୁହଁପଟେ ଶେଣାତଳଦେଇ ଖଣ୍ଡେ ଲମ୍ୱା ଓ କିଛିଟା ସରୁ ଦଉଡ଼ି ବନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ। ଦୁଇ ପଟକୁ ଦୁଇମୁଣ୍ଡ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ଛଅ ଫୁଟ ଲେଖା ବାହାରକୁ ବାହାରିଥାଏ। ସେମିତି ପଛ ଆଡ଼କୁ ଶେଣି ତଳ ଦେଇ ଆଉଖଣ୍ଡେ ଦଉଡ଼ି ବନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ। ଫଳରେ ଏହାର ଉଭୟପଟେ ୫/୬ଫୁଟ ଲେଖା ଲମ୍ୱିଥିବା ଦୁଇଟି ରଶିଥାଏ।ରଶି ମୁଣ୍ଡରେ ବାଉଁଶ ଖିଲ ଡାଙ୍ଗିଆମାନ ଲାଗିଥାଏ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ପାଣି ବୋହିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥାଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏଥିରେ ପାଣି ବୋହିବା ପାଇଁ ଦୁଇଜଣ ବୁହାଳି ଦରକାର। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଶେଣାର ଗୋଟିଏ ଲେଖା ପଟରେ ରହନ୍ତି। ଗୋଟିଏ ପଟର ଦୁଇରଶିକୁ ଦି ହାତରେ ଧରନ୍ତି।ପରସ୍ପରକୁ ମୁହଁକରି ଠିଆ ହୁଅନ୍ତି ପାଣିର ସୀମାରେ। ତାପରେ ଶେଣିକୁ ଝୁଲାଇ,ସାମାନ୍ୟ ନଇଁ ପଡ଼ି ଶେଣାରବାହାର ମୁଣ୍ଡଆଡୁ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ଥାନ୍ତି।ତାପରେ ସିଧା ଠିଆ ହୋଇ ସେ ପାଣିକୁ ଉଠାଇ ଉପରେ ଥିବା ମାହାରାରେ ଢ଼ାଳି ଦିଅନ୍ତି।ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ ବାରମ୍ବାର ପାଣି ଉଠାଇ ଓ ଢ଼ାଳିବାଦ୍ୱାରା ଜମିର ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ପାଣି ମାଡ଼େ।

ସେତୁଅ:



ଏହା ଖଣ୍ଡେ କାଠ ତିଆରି ସରଳଯନ୍ତ୍ର। ପାଳଧୁଆ ପରି ହାଲକା କାଠ ଗଣ୍ଡିକୁ ଖୋଳି ଏହି ଯନ୍ତ୍ର ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଏହାର ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ୩/୪ ଫୁଟ, ଓସାର ମାତ୍ର ଫୁଟେ କିମ୍ବା ସେଥିରୁ ସାମାନ୍ୟ କମ୍। ଭିତରଟି ଏକ ଛୋଟ ସମାନ୍ତର ପାଣି ମାହାରା ପରି। ଜନ୍ତପରି ଏହାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଖୋଲା ଓ ଅନ୍ୟଟିମୁଦା। ମୁଦା ମୁଣ୍ଡର ବାହାରକୁ ଜଣେ ହାତରେ ଧରି ପାରିବା ଭଳି ଏକ ବେଣ୍ଟଥାଏ। ଖୋଲାମୁଣ୍ଡର ଶେଷ ଆଡ଼କୁ ସେତୁଅ ବାଡ଼ରେ ପ୍ରତ୍ୟେକ ପଟେ ଗୋଟିଏ ଲେଖା ଫୋଡ଼ କରାଯାଇଥାଏ। ସେଇ ଫୋଡ଼ଦେଇ ଗୋଟିଏ ରଶି ସେତୁଅ ତଳ ବାଟେ ପୂରାଇ ଉପରୁ ଦୁଇମୁଣ୍ଡକୁ ଗଣ୍ଠି ପକାଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଯନ୍ତ୍ରଟି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ପାଣି ବୁହାଳି ଗୋଟିଏ ହାତରେ ବେଣ୍ଟ ଓ ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଦଉଡ଼ିକୁ ଧରି ଏହି ଯନ୍ତ୍ରକୁ ଚଲାଇ ପାଣି ବୋହି ପାରନ୍ତି ବା ସିଞ୍ଚି ପାରନ୍ତି।

ଚିନ୍ତାର ବିଷୟ ଯେ, ଆଧୁନିକ ଯନ୍ତ୍ରପାତିର ବ୍ୟବହାର ଫଳରେ ଏହି ସବୁ ଯନ୍ତ୍ର ପ୍ରାୟ ଲୋପ ପାଇ ଗଲାଣି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୬.୦୩.୨୦୧୩

ଡଙ୍ଗା, ନାଆ, ବୋଇତ

'ବିଷ୍ଣୁପଦୀ, ବିଷ୍ଣୁପଦ ଈକାର ଭେଦ ଶବଦ
ତରଣୀରେ ଗତାଗତ ଯହିଁ ଉଚିତ।'

ଇଏ ହେଲା, କବି ସମ୍ରାଟ ଉପେନ୍ଦ୍ର ଭଞ୍ଜଙ୍କର କାଳଜୟୀ କୃତି, 'ବୈଦେହୀଶ ବିଳାସ'ର 'ଶ୍ରୀ ରାମଙ୍କର ଗଙ୍ଗାରେ ନୌଯାତ୍ରା' ଛାନ୍ଦର ସେହି ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ ସାହିତ୍ୟର ପଦ। ମିଥିଳା ଯିବା ପଥରେ ମହର୍ଷି ବିଶ୍ୱାମିତ୍ରଙ୍କ ସହିତ ଶ୍ରୀରାମଚନ୍ଦ୍ର ଓ ଲକ୍ଷ୍ମଣ ଆସି ପହଞ୍ଚିଛନ୍ତି ପାପ, ତାପ ନାଶିନୀ ପୁଣ୍ୟତୋୟା ଭାଗିରଥୀ ତଟରେ। ଭରା ନଦୀ ପାର ହେବା ପାଇଁ ଆଗରେ ତାଙ୍କର ନୌକା ବା ଡଙ୍ଗା। କବି ସୁସିଦ୍ଧ ସାହିତ୍ୟ ଶିଳ୍ପୀଙ୍କ ଆଳଙ୍କାରିକ ଚାତୁରିରେ କହୁଛନ୍ତି-ବିଷ୍ଣୁପଦ ଅର୍ଥ ଆକାଶ ଏବଂ ବିଷ୍ଣୁପଦୀ ଅର୍ଥ ଗଙ୍ଗା। ଏମାନଙ୍କ ଭିତରେ ମାତ୍ର 'ଈ' କାର ଭେଦ। ଆଉ ଏ ଦୁହିଁଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ସାମ୍ୟ 'ତରଣୀ'; ତରଣୀ ଅର୍ଥ ସୂର୍ଯ୍ୟ ଏବଂ ତରଣୀ ଅର୍ଥ ନୌକା। ଆକାଶରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ ଗତାଗତ ହୁଅନ୍ତି, ଆଉ ଗଙ୍ଗାରେ ନୌକାହିଁ ଗତାଗତର ଏକମାତ୍ର ଉପାୟ।

ଦିନଥିଲା, ଆଉ ଏବେବି କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ସବୁଦେଶ ଓ ସବୁ ନଦୀରେ ଗତାଗତ ପାଇଁ ନୌକା ବା ଡଙ୍ଗା ହିଁ ମୁଖ୍ୟ ଉପଯୋଗ। ମଣିଷ ସଭ୍ୟତାର ବିକାଶରେ, ସାମାଜିକ ଜୀବ, ମଣିଷର ବାସ ସ୍ଥାନ ଭାବେ ନଦୀ ପଠାମାନ-ସବୁକାଳରେ ଓ ସବୁ ସଭ୍ୟତାରେ ବଛାଯାଇଛି। ଆଉ ଆଦିମ ମାନବଠାରୁ ସଭ୍ୟ, ସଂସ୍କୃତି-ସମ୍ପନ୍ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେ ଏହି ନଦୀ ଅତିକ୍ରମ କରିବାର ବିଧାନକୁ କ୍ରମେ ବିକଶିତ କରି ଚାଲିଛି। ଖଣ୍ଡେ କାଠଗଣ୍ଡି, କାଠର ଭେଳା, ପଟେଇ, ହୁଲିଡଙ୍ଗା, ଡଙ୍ଗା ଆଉ ନାଆ ଏହି ବିଧାନର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କ୍ରମ ବିକଶିତ ପାହାଚ।

ତେବେ ଏହି ବିଧାନର ପ୍ରଥମ ମୂଳତତ୍ତ୍ୱଟି ହେଉଛି ପ୍ଲବତା ବା ଭାସମାନ ହେବା। ସବୁ ପଦାର୍ଥ ସବୁ ତରଳପଦାର୍ଥରେ ଭାସେନା। ଭାସିବା ପାଇଁ ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା ହେଉଛି,ପଦାର୍ଥର ସାନ୍ଦ୍ରତା ତରଳର ସାନ୍ଦ୍ରତାରୁ କମ୍ ହେବ। ଅବଶ୍ୟ ଏଇଥି ପାଇଁ ପାଣିରେ ପଡ଼ିଲେ କେତେକ ତେଲ ପାଣି ଉପରେ ଭାସେ, ଏଇଥିପାଇଁ ବି ଖଣ୍ଡେ ସୋଲ ଭାସେ। ଆଉ ଦେଖାଯାଏ, ଶୁଖିଲା କାଠ ଖଣ୍ଡ ବି ପାଣିରେ ନ ବୁଡ଼ି ଭାସିଥାଏ। କିମ୍ବଦନ୍ତୀ ଅନୁସାରେ ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଆଦି ଦାରୁତ ଏମିତି ଦିନେ ସମୁଦ୍ରରେ ଭାସିଆସି ବାଙ୍କି ମୁହାଣରେ ଲାଗିଥିଲା। ଆମେ ଦେଖୁ, ଲୁହା, କଂସା, ପିତଳ କିମ୍ବା ଆଲୁମିନିୟମର ଧାତୁ ପିଣ୍ଡ ପାଣିରେ ପକେଇ ଦେଲେ ତାହା ବୁଡ଼ିଯାଏ। ମାତ୍ର ସେହି ଧାତୁ ତିଆରି ପାତ୍ର ଯଥା–ଥାଳି, ଗିନା, ହାଣ୍ଡି ଓ କଡ଼େଇ ଆଦି ପାଣିରେ ଭାସେ। କେବଳ ଘନତ୍ୱ ବା ସାନ୍ଦ୍ରତା ନୁହେଁ, ଆଉ ଗୋଟିଏ ମୂଳତତ୍ତ୍ୱ ଅଛି ଯାହାକୁ ଖୋଜୁ ଖୋଜୁ ପାଇଥିବା ଗ୍ରୀକ ଦାର୍ଶନିକ ଆର୍କିମେଡ଼ିସ୍ ଦିନେ ରାସ୍ତାରେ ଲଙ୍ଗଳା ହୋଇ ଧାଇଁ ଥିଲେ ଆଉ ସେଇ ଆର୍କମେଡ଼ିସ୍‌ଙ୍କ ମୂଳତତ୍ତ୍ୱଟି ଆଜି ତାଙ୍କରି ନାମ ଅନୁସାରେ–ଆର୍କମେଡ଼ିସଙ୍କ ମୂଳତତ୍ତ୍ୱ ଭାବେ ସୁବିଦିତ।

ଏହି ନିୟମ କହେ: କୌଣସି ପଦାର୍ଥକୁ ଏକ ତରଳରେ ସ୍ଥାପନ କଲେ, ତାହା ଅପସାରଣ କରୁଥିବା ତରଳର ଓଜନ ଯଦି ପଦାର୍ଥର ଓଜନ ସହିତ ସମାନ ହୁଏ ତାହେଲେ ପଦାର୍ଥ ତରଳ ଉପରେ ଭାସିବ। ଚଟକା ପଦାର୍ଥର ପୃଷ୍ଠତଳର ଆୟତନ ଅଧିକ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ଅଧିକ ତରଳ ଅପସାରଣ କରେ ଓ ଭାସେ। ଏଇଥିପାଇଁ କାଠମୁଣ୍ଡାଟାଏ ହୁଏତ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ିଯାଏ। ମାତ୍ର କାଠପଟା ଭାସେ, ଧାତୁମୁଣ୍ଡା ବୁଡ଼ିଯାଏ ମାତ୍ର ଧାତୁପାତ୍ର ଭାସେ।

ତେବେ ଏ ସବୁ ତତ୍ତ୍ୱ ମଣିଷ ବୁଝିବାର ବହୁ ପୂର୍ବରୁ ମଣିଷ ଭାସୁଥିବା କାଠ ଗଣ୍ଡିକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟକରି ଡଙ୍ଗା ଗଢ଼ିଛି। ଏଇ ଡଙ୍ଗା କଥାଟି ଛୋଟ ପିଲାମାନେ ବି ଜାଣିଥାନ୍ତି। ଆଗେ ଆମେ ସବୁ ପିଲାଦିନେ ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରେ କାଗଜ ଡଙ୍ଗା ଭସାଉଥିଲୁ। କାଗଜକୁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କୌଶଳରେ ଭାଙ୍ଗି ଡଙ୍ଗା ତିଆରି କରିବା ପିଲାଙ୍କର ଏକ ମଜା ଖେଳ। ବିଶ୍ୱ କବି ରବୀନ୍ଦ୍ର ନାଥଙ୍କର 'କାଗଜ ଡଙ୍ଗା'କବିତା ଆମେ ପଢ଼ିବା ବେଳେ ମାଟ୍ରିକ୍ ପାଠ୍ୟକ୍ରମରେ ଥିଲା। ମାତ୍ର ଗାଁ ଦାଣ୍ଡର କାଗଜ ଡଙ୍ଗା ଆଉ ବିଶ୍ୱ କବିଙ୍କ କବିତା ଏବେ ହଜିଗଲାଣି। ତେଣୁ ହଜିଯାଉଥିବା ଅତୀତକୁ ତୋଳି ଧରିବା ପାଇଁ ଏହି କ୍ରମରେ ଡଙ୍ଗା ଆଦି ପାଇଁ ଏ ଉପସ୍ଥାପନା।

ଡଙ୍ଗା:

ଡଙ୍ଗା କାଠରେ ତିଆରି। ହୁଏତ ଆଦି ମାନବ କାଠ ଗଣ୍ଡିକୁ ଖୋଳି ଡ଼ୋଲଭଳି ଆକାରରେ ପଟେଇ ତିଆରି କରୁଥିଲା। ମାତ୍ର ପରେ କାଠ ପଟାକୁ ଯୋଡ଼ି ଡଙ୍ଗା ତିଆରି



କଲା । ଡଙ୍ଗା, ନାଆ ଆଉ ବୋଇତ ଏ ତିନୋଟିର ଆକାର ଓ ନକ୍ସା ପ୍ରାୟ ସମାନ । ଯେହେତୁ ଏହା ପାଣିକାଟି ଚାଲିବ, ଏହାର ଉଭୟ ମୁଣ୍ଡପାଖ ମାଛ ମୁଣ୍ଡ ପରି ଗୋଜିଆ । ମଝିଟି ସିଧା ଆଉ ଭିତରଟି ପୋଲା । ଡଙ୍ଗା ଆଉ ନାଆର ଏ ଉଭୟ ମୁଣ୍ଡକୁ ମଙ୍ଗ କହନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଆଗ ମଙ୍ଗ, ଆଉ ଅନ୍ୟଟି ପଛ । ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ଏ ସବୁକୁ ଆଗକୁ କିମ୍ବା ପଛକୁ ଚଳା ଯାଇପାରେ ।

ଛୋଟ ଡଙ୍ଗାକୁ ଡିଙ୍ଗି ବା ହୁଲି ଡଙ୍ଗା କହନ୍ତି । ଅଳ୍ପ ଗଭୀର ପାଣି ଓ ଅପ୍ରଶସ୍ତ ନଦୀ ବା ଜଳଧାରା ପାରି ହେବା ପାଇଁ ଏହା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଧୀବରମାନେ ଏମିତିଆ ଛୋଟ ଡଙ୍ଗା ନେଇ ନଦୀ ଓ ସମୁଦ୍ରକୁ ମାଛ ଧରିବାକୁ ଯାଆନ୍ତି । ଏଥିରେ ଅତିବେଶୀରେ ଜଣେ ବା ଦିଜଣ କିମ୍ବା ଆଉ ଟିକେ ବଡ଼ ଡଙ୍ଗାରେ ମାତ୍ର ପାଞ୍ଚ ଦଶଜଣ ଯାତ୍ରୀ ଯାଇ ପାରିବେ । ମାତ୍ର ବଡ଼ ଡଙ୍ଗାରେ ପ୍ରାୟ କୋଡ଼ିଏ ଯାତ୍ରୀ ଆବଶ୍ୟକ ସ୍ଥଳେ ସାଇକେଲ ଓ ମୋଟର ବାଇକ୍ ପରି ଯାନ ମଧ୍ୟ ଲଦା ହୋଇ ପାରି କରାଯାଇ ଥାଏ ।

ପାଣିର ଗଭୀରତା ଅନୁଯାୟୀ ଡଙ୍ଗା ବାହିବାର ଉପାୟ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଅଗଭୀର ବା ଅଳ୍ପ ଗଭୀର ପାଣି ପାଇଁ ଡଙ୍ଗା କାତରେ ଚାଲେ । କାତ ଖଣ୍ଡେ ସିଧା ବାଡ଼ି ବା ବାଉଁଶ । ମାତ୍ର ଗଭୀର ପାଣି ପାଇଁ ଆହୁଲା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏ ଉଭୟ କ୍ଷେତ୍ରରେ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନର ନିଉଟନ୍‌ଙ୍କ ଗତିର ତୃତୀୟ ନିୟମ କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ହୋଇଥାଏ । ନାଉରି କାତକୁ ଡଙ୍ଗା ବାହାରକୁ ପକାଇ ନଦୀତଳ ମାଟିରେ ପୋତି ତା ଉପରେ ଅଧିକ ପୋତିବା ପାଇଁ ବଳ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତି । ଏଣେ କାତ ନାଉରି ଉପରେ ସମାନ ଓ ବିପରୀତ ପାଲଟା ପ୍ରତିକ୍ରିୟା ପ୍ରୟୋଗ କରି ନାଉରିକୁ ପେଲେ, ଫଳରେ ନାଉରି ଠିଆ ହୋଇଥିବା ଡଙ୍ଗା ବି ପେଲି ହୋଇଯାଏ । ଆଉ ପାଣିରେ ଚାଲେ । ଆହୁଲା କଥାବି ସେମିତି । ଏଠି ମାଛ ପହଁରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବା ପକ୍ଷୀକୁ ଅନୁକରଣ କରାଯାଇଛି । ଚଟକା ଚଟୁ ସହିତ ଛୋଟ ବୋଟିଏ ଲାଗିବାପରି ଆହୁଲାର ଆକାର । ଏଥିରେ ବାହକ, ଏକ ବା ଏକାଧିକ ଲୋକ ଡଙ୍ଗାରେ ବସି ଡଙ୍ଗା କଡ଼ର ପାଣିକୁ ଆହୁଲାରେ ଡଙ୍ଗାର ଲମ୍ୱା ସହିତ ସମାନ୍ତର ଦିଗରେ ପେଲିଥାନ୍ତି । ଫଳରେ ଡଙ୍ଗା ବିପରୀତ ଦିଗରେ ଚାଲେ ।

ତେବେ ଏଇ ଡଙ୍ଗାରେ ଯିବାବେଳେ ଆଉ ଗୋଟିଏ କଥା ପ୍ରଣିଧାନର ବିଷୟ । ସେଇଟି ହେଲା-ଡଙ୍ଗାର ବେଗ ଆଉ ଦିଗ । ନଈର ପାଣି ସ୍ଥିର ନୁହେଁ, ତା ସୁଅର ବେଗ ଅଛି । ନାଉରୀ

ଡଙ୍ଗାକୁ ଏପାରିରୁ ସେ ପାରିକୁ , ଏ ଘାଟରୁ ସେ ଘାଟକୁ ନେବାକୁ ଚାହାଁନ୍ତି । ଲକ୍ଷ୍ୟ କରିବାର କଥା ଯଦି ନାଉରି ଏକୂଳ ଘାଟରୁ ସିଧା ସେ କୂଳକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରି କାତ କିମ୍ବା ଆହୁଲା ଚଲେଇବେ ଡଙ୍ଗା ସିଧା କୂଳରେ ନ ପହଁଚି କୂଳ ତଳକୁ ଯାଇ ଲାଗିବ । କାରଣ ସ୍ରୋତଟି କିଛିବାଟ ତା ଦିଗରେ ଡଙ୍ଗାକୁ ଭସେଇ ନେବ । ତେଣୁ ଅଭିଜ୍ଞ ନାଉରି ଡଙ୍ଗାକୁ ଆରକୂଳରେ କିଛିଦୂର ଉପର ମୁଣ୍ଡକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରି ବାହିଥାନ୍ତି । ଫଳରେ ଡଙ୍ଗା ଠିକ୍ କୂଳରେ ଯାଇଲାଗେ । ଦୁଇଟି ବିଭିନ୍ନ ଦିଗମୁଖୀ ଗତିର ଯୋଗଫଳ ସରୂପ ଡଙ୍ଗାର ଏକ ପରିଣାମୀ ପରିବେଗ ଆସେ । ଏଇଟି ଗଣିତର ଭେକ୍ଟର ଯୋଗର ଏକ ଜ୍ୱଳନ୍ତ ନିତିଦିନିଆ ଅନୁଭୂତିର ଦୃଷ୍ଟାନ୍ତ ।

ନାଆ:



ତେବେ ବିସ୍ତୀର୍ଣ୍ଣ ଜଳରାଶି ବା ଦୀର୍ଘପଥ ଅତିକ୍ରମ କରିବା ପାଇଁ ବେଳେବେଳେ ବଡ଼ ଡଙ୍ଗା ବା ଆଉଟିକେ ବଡ଼ ନାଆରେ ତଲେଇ ବା ପାଲ ବାନ୍ଧି ଦିଆ ଯାଇଥାଏ । ତଲେଇ ବା ପାଲକୁ ପବନ ପେଲେ । ଏବେ ନାଉରି ଆହୁଲା କରନ୍ତି । ଫଳରେ ନାଆ ଚଲେ । ସେଇକଥା କବି ଗୋଦାବରୀଶ କାଳିଜାଈ କବିତାରେ କହିଛନ୍ତି-

'ଭଲକରି ନାଆ ବାହୁଛି ନାଉରି, ତଲେଇ କରିଛି ଠିଆ
ମାମୁ ଭଣଜାର କୁଣ୍ଡରୁ ଆସେ ଲୋ, ବହି ସୁଲୁସୁଲୁ ବାଆ ।'

ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ତଳେ ଓଡ଼ିଶାର ନଦୀ ନାଳମାନଙ୍କରେ ଡଙ୍ଗା ଓ ନାଆ ସର୍ବତ୍ର ଚାଲୁଥିଲା । ପ୍ରାୟ ଶହେ ବର୍ଷତଳେ ସାମନ୍ତ ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖର ଖଣ୍ଡପଡ଼ାରୁ କଟକକୁ ମହାନଦୀରେ ନାଆରେ ଯାଇଥିଲେ । ୧୯୪୦ ଦଶକରେ ପ୍ର.ତ୍ରିଲୋଚନ ପ୍ରଧାନ ରେଭେନ୍ସା କଲେଜରେ ପଢ଼ିବା ପାଇଁ କଣ୍ଟିଲୋରୁ କଟକ ବି ନାଆରେ ଯିବା କଥା ସେ ନିଜେ କହନ୍ତି । ୧୯୫୦ ଓ ୬୦ ଦଶକରେ କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା କେନାଲ୍ ଓ ଗୋବରୀ ନଈରେ ବି ନାଆରେ ଲୁଣ ଓ ଶୁଖୁଆ ଆସି ଗାଁ ଗାଁରେ ବିକାଯାଉଥିଲା । ତେଣୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଯାତ୍ରୀ ଓ ମାଲବାହୀ ନାଆରେ ଦୁଇଚାରିଜଣ ଲୋକ,କେତେଦିନ ରହିପାରିବା ପାଇଁ ଚୁଲି,ଚାଳର ବ୍ୟବସ୍ଥା ବି ଥିଲା । ଏସବୁ ହଜି ଗଲାଣି, ମାତ୍ର ଏକ ଭିନ୍ନ ଜୀବନାସ୍ୱାଦ ପାଇଁ କେତେଜଣ ଭିନ୍ନ ମଣିଷଙ୍କ ପାଇଁ ଏମିତି ନଦୀ ଜଳରେ ଭାସମାନ ଆଉ ଆସ୍‌ମାନ୍ ଜୀବନ ଆଉଥରେ ଫେରିଲେ କେମିତି ହୁଅନ୍ତା ?

ଆଜିକାଲି ଅସଂଖ୍ୟ ସେତୁ ସଡ଼କ ନିର୍ମାଣ ଯୋଗୁ ଜଳପଥ ଓ ଡଙ୍ଗା, ନାଆ ହଜି ଗଲାଣି । ବୁଡ଼ି ଗଲାଣି ତରେଇ କୂଳ ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

'ପାକଲା ଗାମୁଛା କାନ୍ଧରେ ପାଡ଼ି,
ନାବ ପୂର୍ବମଙ୍ଗ ବସିଛି ମାଡ଼ି,
ଗୋଦର ହେଇଛି ଡାହାଣ ଗୋଡ଼,
ବୁକୁରେ ପଡ଼ିଛି ପାଚିଲା ଥୋଡ଼!'

ବୁଢ଼ା ନାଉରିର ଏ ଚିତ୍ର ବି ହଜି ଗଲାଣି। ଡଙ୍ଗାମାନେ ଯଦି ଚିଲିକା ବା ନନ୍ଦନକାନନରେ ଅଛି ସେ ସବୁ ଆଜି ଯନ୍ତ୍ର ଚାଳିତ (Power Boat)।

ହାୟ !ଯଦୁପତେ, କ୍ୱଃ ଗତା ମଥୁରା ପୁରୀ!
ରଘୁପତେ, କ୍ୱଃ ଗତୋତ୍ତର କୋଶଳଃ!!

ବୋଇତ:



ଇଏ ଏକ ବଡ଼ ନାଆ; ଯୋଉଥିରେ ପ୍ରାୟ ଦଶ କୋଡ଼ିଏ ଜଣଙ୍କର ମାସମାସ ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ପିଇବା ପାଣି ରହିବ, ଚୁଲି ଜଳ ରହିବ। ତା ସହିତ ବ୍ୟବସାୟ ବାଣିଜ୍ୟର ସାମଗ୍ରୀ ଯଥା-ଲୁଣ, ସୋରିଷ, ତୁଳା ତିଆରି ବସ୍ତ୍ର, ତେଲ ଆଦି ବିଦେଶକୁ ଯିବ। ଦିନେ ପାଲଟଣା ବୋଇତ ନେଇ କଳିଙ୍ଗର ସାଧବମାନେ ଜାଭା, ସୁମାତ୍ରା ଓ ବାଲି-ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖେଦି ଯାଇଥିଲେ। କଳିଙ୍ଗ ସଭ୍ୟତା ମାଲେସିଆ, କମ୍ବୋଡ଼ିଆ, ଶ୍ୟାମ ଓ ବ୍ରହ୍ମ ଦେଶରେ ପହଞ୍ଚିଥିଲା। ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ କଲମ୍ବସ୍ ଓ ଭାସ୍କୋଡ଼ାଗାମା ମଧ ଏମିତି ପାଲଟଣା ଜାହାଜରେ ଜଳଯାତ୍ରା କରି ୟୁରୋପ ପାଇଁ କେତେ ନୂଆ ଭୂଖଣ୍ଡର ସନ୍ଧାନ ଦେଇଥିଲେ। ବ୍ୟୋମଯାନର ବହୁଳ ପ୍ରସାର ପୂର୍ବରୁ ୧୯୪୦ ଓ ୫୦ ଦଶକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେଶାନ୍ତର ଗମନ ଓ ବହିର୍ବାଣିଜ୍ୟ ପାଇଁ ଜଳପୋତ ବା ଜାହାଜ ହିଁ ଏକମାତ୍ର ବିଧାନ ଥିଲା।

ତେବେ ଡଙ୍ଗା ଓ ନାଆ କ୍ରମେ ହଜିଯାଉଥିବା ବେଳେ ବୋଇତ ବା ଜଳଜାହାଜ ଦେଶାନ୍ତରକୁ ବାଣିଜ୍ୟ ପରିବହନ ଓ ଦେଶରକ୍ଷା ପାଇଁ ଏବେବି ସର୍ବତ୍ର ଉପଯୋଗ କରାଯାଉଛି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ଅଗଷ୍ଟ, ୨୦୧୩

ପେଡ଼ି, ପେଟରା ଓ ପାନ ପଉଡ଼ି

ପେଡ଼ି, ପେଟରା ଆଉ ପାନ ପଉଡ଼ି- ଏମିତିକା ଶବ୍ଦ ଶୁଣିବା ବେଳକୁ ଆମ ଆଜି କାଲିର ପିଲାଟିଏ ପୃଷ୍ଠାଟି ନପଢ଼ି ଆଡ଼େଇ ଦେବେ। କାରଣ ହୁଏତ କେତେକ କାନ ଉଠିବା ଦିନୁ ଏ ସବୁ ଶବ୍ଦ ଶୁଣି ନାହାଁନ୍ତି। ହଁ, ସେଇଥି ପାଇଁତ ମୁଁ ଏ କଥା ସେମାନଙ୍କୁ ଜଣେଇବା ପାଇଁ କଲମ ଧରିଛି। ଏବେ କହୁଛି ସେଇ କଥା। ଦିନେ ଏ ତିନୋଟି ଜିନିଷ ଥିଲାବାଲାଠୁଁ ଅଭାବୀ ଘର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସବୁଠିଁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଅତି ଆବଶ୍ୟକ ଘର କରଣା ଜିନିଷ ଭାବରେ ରହୁଥିଲା। ଏ ତିନୋଟି ଥିଲା ଯିବା ଆସିବା ପାଇଁ ଥିବା ଲୁଗାପଟା, ମୂଲ୍ୟବାନ ଗହଣା ଗାଣ୍ଠି, ଜିନିଷପତ୍ର ଏବଂ ପଇସା କଉଡ଼ି ସାଇତିବାର ସରଞ୍ଜାମ। ଏବେ ଏ ପ୍ରତ୍ୟେକଟିର ପରିଚୟ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଦେବା ଠିକ୍ ହେବ।

ପେଡ଼ି:

ଏଇଟି ଭଲ ଲୁଗାପଟା ସାଇତିବାର ସାମଗ୍ରୀ ଥିଲା। ଏହାର କାଳ ସରି ଆସିବା ବେଳକୁ କାଠ ବାକ୍ସ ଏହାର ସ୍ଥାନ ନେଲା। ତାପରେ ଆସିଲା ଟିଣ ଓ ଦସ୍ତା ବାକ୍ସ। ଏବେ ଲୁହା ଆଲମିରାର ଥାକମାନ ଏହାର ସ୍ଥାନ ନେଇଛି। ତେବେ ସେଇ ପେଡ଼ି କଥାକୁ ଆସିବା। ଏହାର ଆକାର ଥିଲା କାଠ ବା ଦସ୍ତା ବାକ୍ସ ପରି ଆୟତ ଘନାକାର କିନ୍ତୁ ଏହା ତିଆରି ହେଉଥିଲା ବେତରେ। ବାଉଁଶରେ ଟୋକେଇ ପାଚିଆ ତିଆରି ହେବା ଭଳି କୁଶଳୀ ବେତ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଗୋଟାବେତ, ବେତ ଫାଳ ଆଉ ପାତିଆରେ ଏହି ବେତ ବାକ୍ସକୁ ତିଆରି କରନ୍ତି।



ପ୍ରତ୍ୟେକ ଆୟତଘନର ଛଅଟି ତଳ ଥାଏ। ତେବେ ପେଡ଼ିର ପାଞ୍ଚଟି ତଳଥିବା ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶଟି ଗୋଟିଏ,

ଯାହାର କେବଳ ଉପର ମୁହଁଟି ଖୋଲାଯାଏ। ଆଉ ଏଇ ଖୋଲାମୁହଁ ଉପରେ ଖାପିବା ଭଳି ଏକ ଢାଙ୍କୁଣି ଦିଆଯାଏ। ଯାହାର ନାଁ ଡାଲା। ବେଶ୍ ଏତିକି। ଥରେ ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶ ତିଆରି ହୋଇଯିବା ପରେ ପେଡ଼ିଟି ବର୍ତ୍ତମାନ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏଥିରେ ଲୁଗାପଟା, ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦରକାରୀ ଜିନିଷ ସାଇତା ହୋଇ ରହୁଥିଲା। ତେବେ ବେତ ବୁଣା ବାକ୍ସରେ ବାୟୁ ଓ ଜଳକଣା ଗତାଗତ ସହଜରେ ହୋଇଥାଏ। ତେଣୁ ପେଡ଼ିରେ ସାଇତା ବସ୍ତ୍ର ଓ ସେମିତିକା ସାମଗ୍ରୀରେ ନଷ୍ଟକାରୀ ପୋକ ଲାଗିବା ସମ୍ଭବ। ଏଇଥିପାଇଁ ପେଡ଼ି ସାଇତା ଜିନିଷ ମଧ୍ୟରେ ଗନ୍ଧ କର୍ପୂର ପକାଯାଇଥାଏ।

ବୋଧହୁଏ ଏହି ଅସୁବିଧାରୁ ରକ୍ଷା ପାଇବାର ଉପାୟ ଭାବରେ କାଠ ବାକ୍ସ ଆସିଲା। କ୍ରମେ ବେତ ମଧ୍ୟ ଦୁଷ୍ପ୍ରାପ୍ୟ ହେଲା। କିନ୍ତୁ ପେଡ଼ିସିନା ଅପସରି ଯାଇଛି, ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ପେଡ଼ି ଏବେବି କେଉଁଠି ନା କେଉଁଠି ବଞ୍ଚିଛି। ବିବାହ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ବର ସହିତ ବିବାହ ସାମଗ୍ରୀମାନ ଯେଉଁ ଭାରରେ ଯାଏ, ତା ନାଁ ଆଡ଼ଭାର। ସେଇ ସାମଗ୍ରୀ ଚିଠାରେ ଥାଏ ଗୋଟିଏ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ଭାବେ - ପେଡ଼ି ଡାଲାଟିଏ, କାରଣ ବିବାହ ବେଦିକୁ ଶ୍ରୀ ମହାପ୍ରସାଦ ମୂର୍ତ୍ତି ସହିତ ଅନ୍ୟ ଯେଉଁ ସବୁ ସାମଗ୍ରୀ ଯାଏ ତାହା ପେଡ଼ି ଡାଲାରେ ଯାଏ। ବିବାହ ସମ୍ପନ୍ନ ହେବାପରେ ପ୍ରଥମ ବନ୍ଧୁ ବେଭାରରେ ଶ୍ରୀ ମହାପ୍ରସାଦ, ଶ୍ରୀଫଳ ଓ ଗୁଆ ସହିତ ବସ୍ତ୍ର ସେହି ପେଡ଼ିରେ ଯାଏ। ଦିନ ଥିଲା ଘରର ଅତି ମୂଲ୍ୟବାନ ସାମଗ୍ରୀ ଭାବେ ମାଣ ଉପକରଣ ଯଥା:-କଳସ., ପିଢ଼ା,ଫରୁଆ ଆଦି ଏଇ ପେଡ଼ିରେ ସାଇତା ହୋଇ ସଙ୍ଗା ବା ଆଟୁ କଡ଼ିରେ ଟଙ୍ଗା ଯାଉଥିଲା। ମାତ୍ର ବନ୍ୟା ବାତ୍ୟା ଆଦି ପ୍ରାକୃତିକ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ ଏବଂ ଉଇ ଉପଦ୍ରବ ହେତୁ ପେଡ଼ି ବିଲୟର ବାଟ ଧରିଛି। ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟ ଆସିଛି, ଏକ ପ୍ରାଚୀନ ଚଳଣି ଭାବେ ଏହାକୁ ସାଇତି ରଖିବାକୁ।

ପେଟରା:

ପେଡ଼ି ପରି ଏ ମଧ୍ୟ ବେତ ତିଆରି ଏକ ପ୍ରକାର ସାଇତା କୋଠରୀ। ପେଡ଼ି ଫାଳ ଓ ବେତ ପାତିଆରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା ବେଳେ, ପେଟରା ଗୋଟା ବେତ ଓ ପାତିଆରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। ଏହାର ତଳ ଉପବୃତ୍ତାକାର ବା ବୃତ୍ତାକାର ଥିଲା। କ୍ରମେ ତଳିଟି ଉଠିବା ପରେ ଉଚ୍ଚତା ପାର୍ଶ୍ୱମାନ ସେମିତି ଗୋଟା ବେତକୁ ବେତ ପାତିଆରେ ବାନ୍ଧି ଉଠାଯାଉଥିଲା। କେତେ କୌଶଳରେ ଏହାକୁ ବୁଣା ଯାଉଥିଲା, ଆଖିରେ ଏହି ସାମଗ୍ରୀଟିକୁ ନ ଦେଖିଲେ ବିଶ୍ୱାସ କରିହେବନାହିଁ। ବେଶ୍ ଶକ୍ତ ଓ ସୁନ୍ଦର ଭାବରେ ତିଆରି ଏହି ସଂଯନ୍ତ୍ରର ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶ ତଳ ଭାଗଟି ଉଠିଯିବା ପରେ, ଉପର ଟୋପର ବା ଢାଙ୍କୁଣି ତିଆରି

ହୁଏ। ଏହା ମଧ୍ୟ ସେହି ପ୍ରକାର ଗୋଟା ବେତରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ତେବେ ଏହାର ଆକାର ଗୋଟିଏ ଝଲଘରର ଛାଉଣି ଆକାରର। ମଝିଟି ମଥାନ ପରି ଉଚ୍ଚା ଆଉ ପାର୍ଶ୍ୱମାନ ଗଡ଼ାଣିଆ। ଏହି ଟୋପର ବା ଘୋଡ଼ଣି ତାଳାପରି ତଳ ପେଟି ଉପରେ ଖାପଖାଇ ରହେ। ଏହାକୁ ଧରି ରଖିବା ପାଇଁ ଲୁହା କବଜା ଲଗାଯାଏ। ଏବଂ ସାମନା ପଟେ ତାଲା ପଡ଼ିବା ପାଇଁ କୁମୁଡ଼ା ଏବଂ ନାକି ମଧ୍ୟ ଲଗାଯାଏ।

ଉଭୟ ପେଡ଼ି ଓ ପେଟରା ବେଶ୍ ଶକ୍ତ। ଏହା ପୁରୁଷ ପୁରୁଷ ଧରି ଶହ ଶହ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହି ପାରୁଥିଲା।

ପାନ ପଉତି:



ଏହା ବି ଏକ ଶୋଭନୀୟ ବେତ ତିଆରି ସାଇତା ସାମଗ୍ରୀ। ଫାଳ ବେତ ଓ ପାତିଆରେ ତିଆରି ଏଇ ସାମଗ୍ରୀଟି ଆକାରରେ ପେଡ଼ି, ପେଟରାର ମିଶାମିଶି। ଆଉ ଖୁବ୍ ସାନ। ଏଇଟି ଆଜି କାଲିର ଛୋଟ ସାଇତା ଡବା ପରି। ଏଥିରେ ପଇସା, କଉଡ଼ି ଆଉ ପଟ୍ଟା ପାଉତି, ଦେଣ -ନେଣ ଦଲିଲ ଆଦି ରହୁଥିଲା।

ଆମ ଚଳଣିରେ ମାଟିଘର ବା ଆଟୁ, ଅମାର, ଖମାର ସବୁ ହଜିଯାଉଥିବା ପରି ପେଡ଼ି, ପେଟରା ଓ ପାନ ପଉତି ଆଦି ହଜିଯାଇଛି। ହୁଏତ କେତେକ ପୁରୁଣା ବୁନିଆଦିର ପରିବାରରେ ଗାଁ ଗହଳିରେ ଏବେବି ଏଥିରୁ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କାଁ ଭାଁ ଥାଇ ପାରେ। ଏ ସବୁକୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ଆମ ସଂସ୍କୃତି ପ୍ରେମୀ ସଂଗ୍ରାହକମାନଙ୍କୁ ଅନୁରୋଧ। ଆଉ ପୁଣି ତିଆରି କରିବାର ପ୍ରୟାସ ହେଲେତ ବହୁତ ବଡ଼ କଥା ହୁଅନ୍ତା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୦.୦୯.୨୦୧୩

ସିନ୍ଦୁକ, ଅଲମାରି, ବାକ୍ସ

ପେଡ଼ି, ପେଟାରର ଯୁଗ ସରି ଆସିବା ବେଳକୁ ସିନ୍ଦୁକ, ଆଲମାରି ଆଉ ବାକ୍ସର ଆବିର୍ଭାବ ହୋଇଛି। ସିନ୍ଦୁକ ହୁଏତ ପ୍ରଥମେ ଆସିଛି, ଆଉ ଏହାରଇତିହାସନିଶ୍ଚୟ ବେଶ୍ ପୁରୁଣା। କାରଣ ପୁରୁଣା ବୁନିଆଦି ଘର ଓ ମଠ ମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ପୁରୁଣା ସିନ୍ଦୁକଗୁଡ଼ିକର ପ୍ରଚଳନ ଏବେବି ଅଛି। ଶ୍ରୀ ମନ୍ଦିରରେ ମହାପ୍ରଭୁ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ବସ୍ତ୍ର ଆଦି ଏବେ ବି ସିନ୍ଦୁକରେ ରଖାଯାଉଛି। ଏବେ ଗୋଟି ଗୋଟି ଏମାନଙ୍କ କଥା କହିବା।

ସିନ୍ଦୁକ:



ସିନ୍ଦୁକକୁ କାଠରେ ତିଆରି ଏକ ବଡ଼ ବାକ୍ସ କହିଲେ କିଛି ଭୁଲ ହେବନି। ଏହା ଆୟତଘନାକାର ନିଶ୍ଚୟ। ଏକ ସାଧାରଣ ସିନ୍ଦୁକର ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ୩ ରୁ ୪ ଫୁଟ(୧ ରୁ ୧.୫ ମିଟର ଭିତରେ); ପ୍ରସ୍ଥ ଦୁଇରୁ ଅଢ଼େଇ ଫୁଟ(ପ୍ରାୟ ଏକ ମିଟର) ଓ ଉଚ୍ଚତା ବା ଗଭୀରତା ସେମିତି ଏକ ମିଟରରୁ କିଛିଟା କମ୍। ଶାଳ, ପିଆଶାଳ ପରି ଶକ୍ତ କାଠରେ ସିନ୍ଦୁକ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଆଗେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କୌଳିକ ପରମ୍ପରାର କାଠଶିଳ୍ପୀମାନେ ଏ ସବୁ କାଠ କାମ, କରତ, ବାରସି, ନିହଣ, ବଟାଳି ଓ ରନ୍ଦା ବ୍ୟବହାରରେ କରୁଥିଲେ। କାଠକୁ ଗୋଲ କରିବା ପାଇଁ ଏମାନେ କୁନ୍ଦର ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ। କାଠରେ କଣା କରିବା ପାଇଁ ହାତଟଣା ଭଉଁରର ଉପଯୋଗ ହେଉଥିଲା। ତେବେ ସିନ୍ଦୁକ ତିଆରି ପାଇଁ ଚାରିଟି ଶକ୍ତ କାଠ ଗୋଡ଼ ସମାନ ଲମ୍ବ ଓ ଆକାରର ତିଆରି

କରାଯାଉଥିଲା । ଯାହାର ଉଚ୍ଚତା ସିନ୍ଦୁକର ଇପ୍ସିତ ଗଭୀରତାରୁ କିଛିଟା ଅଧିକ ଥାଏ । ଏହି ଗ୍ଭରି ଗୋଡ଼ର ପାଦ ଅଂଶକୁ ସମାନଭାବେ କୁନ୍ଦି କମ କରାଯାଏ, ପଶୁଙ୍କ ପାଦପରି ମଧ୍ୟ କରାଯାଏ ଅଧିକ କଳା କୃତିର ପ୍ରଦର୍ଶନ ଭାବେ । ତାପରେ ଗୋଡ଼ ଖମ୍ବରେ ଅଭିଲମ୍ବ ଭାବେ ଉପରେ ଓ ତଳେ ମାପଚୁପ ଅନୁସାରେ କିଛିଟା ଆୟତ ଘନାକାର ବଡ଼ ଫୋଡ଼କରି ସେଥିରେ ଆଡ଼ିଦଣ୍ଡା ଖଞ୍ଜାଯାଏ । ଆଡ଼ି ଦଣ୍ଡାରେ ଘର ଫୋଡ଼ଣି କରି ସେଥିରେ ପାଖିପଟା ଖଞ୍ଜି ସିନ୍ଦୁକର ଚାରିପଟକୁ ଆବଦ୍ଧ କରାଯାଏ । ତା ପୂର୍ବରୁ ତଳିପଟା ମଧ୍ୟ ଲୁହା କଣ୍ଟା ଦେଇ ମାପ ଅନୁସାରେ ବାଡ଼େଇ ଦିଆଯାଇଥାଏ ।

ତେଣୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସିନ୍ଦୁକର ଗର୍ଭ ଗଢ଼ଣ ଶେଷ । ଏହାପରେ ସାଧାରଣ ବାକ୍ସପରି ଏହାର ଘୋଡ଼ଣି ମାପ ଅନୁସାରେ ପଟାରେ ତିଆରି ହୁଏ । ପଛପଟ କାନ୍ଥ ଉପରେ ରହିବା ପାଇଁ ଏବଂ ଉଠାପକାର ସୁବିଧା ପାଇଁ ଏହାକୁ କବଜା ଯୋଗେ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ଆଗପଟେ ତାଲା ପଡ଼ିବା ପାଇଁ ଲୁହା କୁମୁଡ଼ା ଏବଂ ଗର୍ଭର ଆଗ କାନ୍ଥି ପଟାର ଦାନ୍ତି ବସାଯାଏ !

ଏ ଗଲା ମୂଳପିଣ୍ଡ ଗଢ଼ଣ । ଏହାପରେ ସିନ୍ଦୁକର ପଛପଟକୁ ବାଦଦେଇ ଅବଶିଷ୍ଟ ତିନି ପଟର ବାହାରପଟୁ ଉଭୟ ଲମ୍ବ ଓ ପ୍ରସ୍ଥରେ ପଟା ଆଡ଼ିମାନ ଦେଇ ଖୋପ ଖୋପ କରାଯାଏ । ବେଳେ ବେଳେ ସିନ୍ଦୁକର ଉପରକୁ ମଧ୍ୟ ସଜେଇବା ପାଇଁ ଆଡ଼ିଯୋଗେ ଗ୍ଭରିଟି କିମ୍ବା ତଦୁର୍ଦ୍ଧ୍ୱ କୋଠରୀରେ ବିଭକ୍ତ କରାଯାଏ । ଆଉ ଏ ସବୁ କୋଠରୀମାନଙ୍କରେ ଗଛ,ବୃକ୍ଷ, ଲତା, ଫୁଲ,ଫଳ,ପଶୁପକ୍ଷୀ ଆଦିଙ୍କ କାଠ ଖୋଦେଇ ପ୍ରତିଲିପିମାନ ସ୍ଥାପନକରି ସିନ୍ଦୁକକୁ ଶୋଭନୀୟ କରାଯାଏ । ସମଗ୍ର ଗଢ଼ଣଟିକୁ ଚିକ୍କଣ କରିବା ପାଇଁ ବାଲିକାଗଜରେ ଘସାଯାଏ । ଅବଶ୍ୟ ଏଇଠି ସ୍ମରଣ କରିବା କଥା ଯେ ଏହି ଗଢ଼ଣର କାଠ ଯୋଡ଼େଇକୁ ଶକ୍ତ କରିବା ପାଇଁ ଲୁହାର ମୋଟ ଛଡ଼ି ଓ ଡମଣି କଣ୍ଟା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ ।

ସିନ୍ଦୁକକୁ ମାଟିଘରେ ରଖିଲେ ଉଇରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ସିନ୍ଦୁକ ଗୋଡ଼ତଳେ ପଥରର ଜଳଯନ୍ତ୍ର ଦିଆଯାଏ । ତା ହେଲେ, ସିନ୍ଦୁକ ଭାରରେ ଚଟାଣର ମାଟି ଖୋଳି ହେବନି । ଅଧିକନ୍ତୁ, ସିନ୍ଦୁକରେ କୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ରଖିଲେ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ନିବାରଣ ପାଇଁ ପଥର ଜଳଯନ୍ତ୍ରର ଖୋପରେ ପାଣି ଦିଆଯାଏ । ପ୍ରକୃତରେ ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ, ଶକ୍ତ ଓ ଶୋଭନୀୟ ଏଇ--ସାମଗ୍ରୀଟି । ଆଜିକାଲି ଏହାକୁ କେତେକ ପରିବାର ପ୍ରାଚୀନ ସ୍ମୃତି ଭାବେ ସଂରକ୍ଷିତ ରଖିଛନ୍ତି ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଆଲମାରି:



ଏହା ବୋଧହୁଏ,ଇଂରାଜୀ ଶବ୍ଦ Almirahର ଅପଭ୍ରଂଶ; ହୁଏତ ସିନ୍ଦୁକ ଆମର ପ୍ରାଚୀନ ଚଳଣିରେ ଥିଲା। ମାତ୍ର ଆଲମିରା ଇଂରେଜମାନଙ୍କ ଆଗମନ ପରେ ଏ ଦେଶକୁ ଆସିଛି। ମାତ୍ର ଏଠାକୁ ଆସିବା ସହିତ, ଏହାର ରୂପାନ୍ତର ହୋଇଛି। ଆଲମିରା ଆଗେ ଜମିଦାର ଓ ମଧ୍ୟବିତ୍ତ ପରିବାରମାନଙ୍କରେ ଥିଲା। ଭଲ ଘରେ ଝିଅଟିଏ ଦେବାକୁ ଖୋଜିବା ବେଳେ ବର ଘରର ସ୍ଥାବର ଅସ୍ଥାବର ସମ୍ପତ୍ତି ଭାବେ ଜମିବାଡ଼ି, ହଳ ବଳଦ ଓ ତା ସହିତ ଘରର ଖଟ, ଅଲମାରି ମଧ୍ୟ ବିଚାରକୁ ନିଆ ଯାଉଥିଲା। ତେବେ ଇଂରେଜୀ Almirah ର ରୂପାନ୍ତରରିତ ଓଡ଼ିଆ ଆଲମାରି କଥା ହିଁ ଏଠି କହିବା।

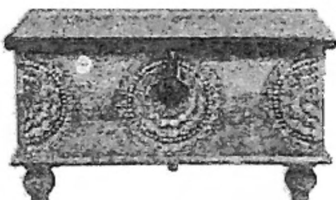
ଆଲମାରି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ହାଲ୍‌କା ଓ ରଙ୍ଗଥିବା କାଠ, ଯଥା:ପଣସ, ଗମ୍ଭାରି କିମ୍ବା ଆମ୍ବରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। ଏହା ସିନ୍ଦୁକପରି ଏକ ଜିନିଷ ସାଇତିବାର ଘର କରଣା ସାମଗ୍ରୀ। ତେବେ ସିନ୍ଦୁକ ତୁଳନାରେ ଏହାର ଲମ୍ବ ଓ ପ୍ରସ୍ଥ କିଛିଟା କମ୍ କିନ୍ତୁ ଉଚ୍ଚତା ପ୍ରାୟ ସିନ୍ଦୁକର ଦୁଇଗୁଣ।ତେଣୁ ଏହାକୁ ରଖିବା ପାଇଁ କମ୍ ସ୍ଥାନ ଦରକାର ହୋଇଥାଏ। ଆଉ ହାଲ୍‌କା କାଠରେ ତିଆରି ଯୋଗୁଁ ଘୁଞ୍ଚାଘୁଞ୍ଚି ପାଇଁ ସୁବିଧାଜନକ ହୁଏ। ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ଶିକ୍ଷା ଓ ବହି ପତ୍ରର ପ୍ରଚଳନ ପରେ ଆଲମାରି ଲୁଗା ପଟା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମୂଲ୍ୟବାନ ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ବହିପତ୍ର ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ସୁବିଧାଜନକ ହେଲା।

ଆଲମାରିର ତିଆରି କୌଶଳ ସିନ୍ଦୁକ ତିଆରିଠାରୁ ଭିନ୍ନ। ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଗୋଟିଏ ଖଟୁଲି ଭଳି ତଳ ତିଆରି କରାଯାଏ, ଯାହାର ଚାରିଟି ଶକ୍ତ ଗୋଡ଼ ମୋଟା କାଠ ବାହିରେ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାକୁ ସୁଦୃଶ୍ୟ ଓ ରୋଚକ କରିବା ପାଇଁ ବେଳେବେଳେ ଥାକ ଥାକରେ କୁନ୍ଦା ଯାଇଥାଏ କିମ୍ବା ଏହି ପାଦକୁ ପଶୁଙ୍କ ପାଦପରି କରାଯାଇଥାଏ। ଏଇଥିପାଇଁ ଉଭୟ ସିନ୍ଦୁକ ଓ ଆଲମାରି ପାଦକୁ ଖୁରା କୁହାଯାଏ। ଏଇ ଭଳି ଖଟୁଲି ଉପରେ ଶକ୍ତ ଭାବରେ ପଟା କିମ୍ବା ପଟା ଯୋଡ଼େଇ ବସାଇ ଆବଶ୍ୟକ ଉଚ୍ଚତାର ଆଲମାରିର ତିନି ପାର୍ଶ୍ୱ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ବେଳେବେଳେ ଏହା ସାମନାକୁ ସୁଦୃଶ୍ୟ କରିବା ପାଇଁ ମନ୍ଦିରର ମୁଖଶାଳା ଆକୃତିରେ ସାମନା ପଟ ଗଢ଼ା ହୋଇଥାଏ। ଉପର ଅଂଶକୁ କାଠ ପଟାରେ ବନ୍ଦ କରିବା ସହିତ ଛାତ ସିଧା କିମ୍ବା ତୀର୍ଯ୍ୟକ ଭାବେ ଗଢ଼ା ଯାଇଥାଏ। ଆହୁରି ସୁଦୃଶ୍ୟ କରିବା ପାଇଁ

ଥାକ ଓ ତଳ କିମ୍ବା ମଝି ଥାକ ମଧ୍ୟରେ କମକରା କାମ କାଠ ଖମ୍ବ ଦୁଇଟି କିମ୍ବା ଛଅଟି ଉଭୟ ପଟରେ ସମାନ ଭାବେ ଦିଆଯାଏ । ଆଗ ଦରଜାରେ ଉଭୟ ଥାକରେ ଯାଉଁଳି କବାଟ ଦିଆଯାଏ, ତଳ ଥାକରେ ମୂଲ୍ୟବାନ ଜିନିଷ ସାଇତିବା ପାଇଁ ସୁଚିନ୍ତିତ ଭାବେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଛୋଟ କୋଠରୀ ଓ ଗୁପ୍ତ ବାକ୍ସ ବି ରଖାଯାଇଥାଏ ।

ଆଲମାରିର ସାମନା ଦରଜା, ଛାତ ବାଡ଼, ଥାକ ଦୁଆର ଏବଂ ଖଟୁଲିର ସାମନାକୁ ନାନା ଭାବେ କାଠ ଖୋଦେଇର ବୃକ୍ଷ, ଫୁଲ,ପଶୁପକ୍ଷୀ ଓ ଦେବଦେବୀଙ୍କ ପ୍ରତିକୃତିରେ ସଜ୍ଜିତ କରାଯାଏ ଏବଂ ସର୍ବ ଶେଷରେ ସମଗ୍ର ଗଢ଼ଣକୁ ରଙ୍ଗ ପରିପାଟୀ ମଧ୍ୟ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ପ୍ରକୃତରେ ପୁରୁଣା ଘରମାନଙ୍କରେ ଥିବା ଖଟ,ପଲଙ୍କ ଓ ଆଲମାରି ଆଦି ଅତି ଆକର୍ଷଣୀୟ ସଂରକ୍ଷଣ ଯୋଗ୍ୟ ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀ । ଆଉଥରେ ଆମେ ଦୃଷ୍ଟି ଫେରେଇ ସେ ସବୁକୁ କିଛିଟା ଫେରେଇ ଆଣିବା କଥା ।

ବାକ୍ସ:



ଇଏ ବି କାଠ ତିଆରି ଛୋଟ ସାଇତା ସାମଗ୍ରୀ । ଆଗକାଳରେ ଏହି ଉପକରଣଟି ଟିଣ ଓ ଦସ୍ତା ବାକ୍ସ ବାହାରିବା ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରତି ମଧ୍ୟବିତ୍ତ ପରିବାରରେ ଥିଲା । ବେଳେବେଳେ ବାକ୍ସରେ ନାନା କଳା କୌଶଳରେ କୋଠରୀ ଓ ଥାକମାନ ମଧ୍ୟ ରହୁଥିଲା । ଆଜି କାଠବାକ୍ସ ସହିତ ଟିଣ ଦସ୍ତା ସୁଟକେଶ୍ ବି ଗଲାଣି । ଯୁଗ ଆସିଛି ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ ବ୍ରିଫ୍‌କେସ୍, ଆଟାଚି ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ମାପର ହ୍ୟାଣ୍ଡ ଓ କ୍ୟାରି ବ୍ୟାଗର । ତେଣୁ ଏମାନଙ୍କର ବୃତ୍ତାନ୍ତ ଏବେ ଅତୀତ ହୋଇ ରହିଯାଇଛି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୧.୦୯.୨୦୧୩

ଟେଣ୍ଡା ବା କୁମ୍ଭି

ଏଇଟି କ୍ଷେତକୁ ପାଣି ମଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ଆଉ ଏକ ବ୍ୟବସ୍ଥା । କ୍ଷେତ ନିକଟରେ ଅବସ୍ଥିତ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଗଭୀର ଜଳ ଉତ୍ସରୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ପନିପରିବା କିଆରିକୁ ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ଆଗେ ପାଣି ବୁହାଯାଉଥିଲା । ରାଜ୍ୟର ଉପକୂଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହା ବହୁଳ ଭାବରେ ପ୍ରଚଳିତ ଥିଲା । ଏହି ଗଭୀର ଉତ୍ସଗୁଡ଼ିକ ହେଲା ଅଧା ଶୁଖି ଆସିଥିବା ପୋଖରୀ, କୂଅ / ଚୁଆ କିମ୍ବା ଯୋର ଏବଂ କୂଅ । ଅବଶ୍ୟ ପାଖ ପୋଖରୀ କିମ୍ବା କୂଅରୁ ଭାରରେ ପାଣି ଉଠେଇ କିମ୍ବା ଦଉଡ଼ିରେ ଗରା, ମାଠିଆ ଓ ପରେ ବାଲଟିରେ ପାଣି କାଢ଼ି ପ୍ରାୟ ପଚିଶରୁ ତିରିଶ ବର୍ଷ ତଳେ ଗାଁ ଲୋକେ ଶାଗ ପଟାଳି କିମ୍ବା ଜହ୍ନି, କଖାରୁ ମନ୍ଦାରେ ଶୀତ ଓ ଖରାଦିନେ ପାଣି ଦେଉଥିଲେ ।

ମାତ୍ର ପରେ ଆଳୁ, ପିଆଜ, ମୂଳା, ଟମାଟୋ ଓ କୋବି ଆଦି ଶୀତଦିନିଆ ପରିବା ଚାଷ କରାଗଲା । ଏତେବେଳକୁ ଗଡ଼ିଆ ପୋଖରୀର ପାଣି ଅଧାକୁ ଖସି ଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଶେଣାରେ ବୋହିବା ପାଇଁ ହାତ ପାହାନ୍ତାରେ ନଥାଏ । ପୁଣି ଗଡ଼ିଆ ପୋଖରୀ ପାଇଁ ସମସ୍ତଙ୍କର ଯଥେଷ୍ଟ ଜାଗା ନଥାଏ ।ଏଥିପାଇଁ ଲୋକେ ନିଜ ନିଜ ବାରିରେ ଚାଷ ପାଇଁ କୂଅ ଖଣ୍ଡେ ଲେଖା ଖୋଳାଉଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଜଳ ଉତ୍ସ ମିଳିଗଲା । ତେଣୁ ପାଣି ଉଠାଇବା ପାଇଁ ଟେଣ୍ଡା ମରାଯିବ ।

ଟେଣ୍ଡା ଜନ୍ତ ଶ୍ରେଣୀର ଏକ ସରଳ ଭାରଯନ୍ତ୍ର । ବିଜ୍ଞାନ ବର୍ଣ୍ଣନା ଅନୁଯାୟୀ ଏହା ଏକ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀର ଭାରଯନ୍ତ୍ର (lever) । ପୋଖରୀ ହୁଡ଼ାରେ କିମ୍ବା କୂଅଠୁଁ ଅଳ୍ପଦୂରତାରେ ଦୁଇ ପଟରେ ଦୁଇଟି କାଠ ଖୁଣ୍ଟି ବା ବାଉଁଶ କାଞ୍ଚ ପୋତି ପ୍ରଥମେ ଆଧାର ସ୍ତମ୍ଭ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏ ଦୁଇଟି ମଝିରେ ଏକ ଲମ୍ବା ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର କାଠ ଦଣ୍ଡ କିମ୍ବା ମୋଟା ବାଉଁଶ ପକାଯାଇଥାଏ । ଏହି ବାଉଁଶ ମଝିରେ ଜନ୍ତର ବ୍ୟବସ୍ଥା

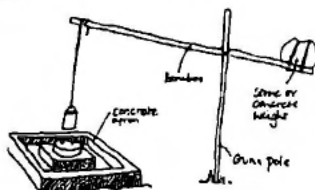
ପରି ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଫୋଡ଼ଥିବା କାଠପଟା ବନ୍ଧାଯାଏ। ସେହି ଫୋଡ଼ଦେଇ ଆଧାର ସ୍ତମ୍ଭ ଉପରେ ଥିବା ବାଉଁଶର ଲମ୍ବଭାବେ ଆଉ ଏକ ଲମ୍ବ ବାଉଁଶ ପୂରାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହାର ଜଳ ଉତ୍ସ ଆଡ଼କୁ ଥିବା ଅଂଶଟି ଭାରବାହୁ ଓ ଅପର ଅଂଶଟି ବଳବାହୁ। ବଳବାହୁର ଶେଷରେ ଅର୍ଥାତ ଅଗ୍ର ଆଡ଼କୁ ଏକ ଭାରି ପଥର କିମ୍ବା କାଦୁଅର ଲଦଉ ଦିଆଯାଏ। ତା ହେଲେ ଏଇ ମୁଣ୍ଡଟି ସବୁବେଳେ ଦବି ମାଟି ଉପରେ ରହିବ।

ଏହି ଭାର ବାଉଁଶର ଜଳ ଉତ୍ସ ପଟ ଖୋଲାଅଂଶର ଅଗ୍ରଆଡ଼କୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ସରୁ ବାଉଁଶ ଦଣ୍ଡ ବାନ୍ଧି ପାଣି ଉତ୍ସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡର ଶେଷମୁଣ୍ଡରେ ବାଲତି ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। କୂଅ ବାହାରେ ଠିଆ ହୋଇ କିମ୍ବା ପୋଖରୀ ଆଡ଼ରୁ ଠିଆ ହେବା ପାଇଁ ଛୋଟ ମଞ୍ଚାଟିଏ କରି ଜଣେ ବାଲତି ବନ୍ଧା ଯାଇଥିବା ବାଉଁଶକୁ ପକାଇଲେ ,ବାଲତି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ିବ। ତା'ପରେ ବଳ ହାଲ୍କା କରିଦେଲେ, ଭାର ବାହୁରେ ଥିବା ଓଜନିଆ ଲଦଉ ବାଲତିକୁ ଟେକି ଦିଏ। ତେଣିକି ପାଣି ମାହାରାରେ ଢାଳିବାପରେ ପୁଣିଥରେ ବାଲ୍‌ତିରୁ ତଳକୁ ପକାଯାଇପାରେ।

ବାସ୍ । ଏହା ହିଁ ଟେଣ୍ଡା ବା କୂମ୍ଭି ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଏହି ଯନ୍ତ୍ରଟି କାର୍ଯ୍ୟ କରିବା ବେଳେ, ବାଉଁଶ ସହିତ ବାଉଁଶ ଘସି ହୋଇ କେଁ କଟର ଶବ୍ଦ କରେ। ଏ ଶବ୍ଦ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ ହୁଏ। ତେଣୁ ଏହାର ଏକ ପ୍ରକାର ସାଂଗୀତିକ ତାନ ଥାଏ। ଶୀତ ଦିନ । ସଞ୍ଜ କି ସକାଳ। ପାଖ ଜମିରେ ବାପା କି ଦାଦା କୂମ୍ଭିରେ ପାଣି ବୋହୁଛନ୍ତି। ପିଲାମାନେ ମା' କିମ୍ବା ଭଉଣୀଙ୍କ ପାଖରେ ବସି ଦୁଆର ଚୁଲିରେ ନିଆଁ ପଉଁଛନ୍ତି। ସେତିକିବେଳେ ସେ ଶବ୍ଦ ସଂଗୀତ ଏକ ଶୈଶବ ସ୍ମୃତି ଭାବରେ ଏବେବି ବେଳେ ବେଳେ ଆମ କାନରେ ବାଜେ।

ମାତ୍ର ଆଜିର ଉନ୍ନତ ବୈଦ୍ୟୁତିକ ବିଧାନମାନଙ୍କ ଉପଯୋଗ ଫଳରେ ଏହି ସରଳ ଦେଶୀୟ ଯନ୍ତ୍ରଟି ପ୍ରାୟ ବିଲୁପ୍ତ ହୋଇଗଲାଣି।





ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୯.୦୩.୨୦୧୩

ପୋଥି, ବଂଶାସାସନ ଓ ରୁଖା

ପୋଥି:



ପୋଥି ହେଉଛି ଆମ ଦେଶର ଛପା ବହିର ପୂର୍ବ ପୁରୁଷ। ଆମ ଦେଶର ସବୁଠୁଁ ବଡ଼ଗ୍ରନ୍ଥ ବେଦ, ଉପନିଷଦ୍ ମୁନି ଋଷିମାନେ ରଚନା କରିଥିଲେ। ରଚନା କରିଥିଲେ ମାନେ କାଗଜ କଲମ ଧରି ଲେଖି ନଥିଲେ। ଋଷିମାନଙ୍କୁ ଦ୍ରଷ୍ଟା କୁହାଯାଏ। ସେମାନଙ୍କ ସାଧନାର ସିଦ୍ଧି ଫଳରେ ବେଦମନ୍ତ୍ରମାନ ସେମାନଙ୍କ ମନରେ ଭାସି ଉଠିଥିଲା। ଆଉ ସେ ସବୁ ସେ ମନେରଖି ଅନ୍ୟମାନଙ୍କୁ ଶିକ୍ଷା ଦେଉଥିଲେ। ଏହି ଉପାୟରେ ବେଦ ମନରୁ କର୍ଣ୍ଣକୁ ସଞ୍ଚରିତ ହୋଇ ପୁଣି ମନରୁ ମନକୁ ପ୍ରସାରିତ ହେଉଥିଲା। ସେଇଥିପାଇଁ ଶୁଣି ଶୁଣି ମନେ ରଖାଯାଉ ଥିବାରୁ ବେଦର ଅନ୍ୟନାମ ଥିଲା ଶ୍ରୁତି। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟା ପ୍ରାୟ କେତେ ହଜାର ବର୍ଷ ଚାଲିଲା।

ତାପରେ ଭୂର୍ଜ ପତ୍ରରେ ଲେଖାଗଲା-ଲିପି ଉଦ୍ଭାବନ ପରେ। ଆଉ ଅଧିକ ସ୍ଥାୟୀ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଭାବେ ପୁରୁଣା ଶାସ୍ତ୍ରମାନ ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଲୁହା ଲେଖନରେ ଲେଖାଗଲା। ଏହି ତାଳପତ୍ରର ଖେଦାମାନଙ୍କୁ ପୋଥି କୁହାଯାଏ। ଦିନଥିଲା, ଆମ ଦେଶସାରା ସର୍ବତ୍ର ଏହି ପୋଥିର ପ୍ରଚଳନ ଥିଲା। ପଣ୍ଡିତ ଓ ଗୁରୁମାନେ ସେମାନଙ୍କ ଜ୍ଞାନ ଲବ୍ଧ ତଥ୍ୟକୁ ପୋଥିରେ ଲିପିବଦ୍ଧ କରୁଥିଲେ। ଏହି ଉପାୟରେ ଆମ ବେଦ, ଉପନିଷଦ, ପୁରାଣ, ଧର୍ମଶାସ୍ତ୍ର, ଗଣିତ,ଜ୍ୟୋତିଷ-ଶାସ୍ତ୍ର, ଏମିତିକି ପ୍ରାଚୀନ କବିମାନଙ୍କର କାଳଜୟୀ କୃତିମାନ ସଂରକ୍ଷିତ ହେଉଥିଲା।

ସଂସ୍କାର-ସମ୍ପନ୍ନ କୁଳୀନ ପରିବାର ମାନଙ୍କରେ ଗାଦିଥିଲା । ଏଥିରେ ପୋଥିମାନ ସାଇତା ହୋଇ ପୂଜା ପାଉଥିଲା । ଘରର ଶିକ୍ଷିତ ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ପ୍ରତିଦିନ ପୋଥି ପଢୁଥିଲେ । ଶ୍ରୀମଦ୍ ଭାଗବତ ଓ ରାମାୟଣ ପରି ପୁରାଣ ପ୍ରତିଦିନ ଅଧାୟେ ଦୁଇ ଅଧ୍ୟାୟ ଘରେ ପଢ଼ାଯାଉଥିଲା । ଆଉ ଏହି ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ଅନ୍ୟ ଗାଦିମାନଙ୍କରୁ ନିଜ ନିଜ ହାତରେ ପୋଥି ଉତାରି ନିଜ ଗାଦିରେ ଆଣି ସାଇତି ରଖୁଥିଲେ ।

ଆଉ କେତେଜଣ ଲୋକଥିଲେ, ଯେଉଁମାନେ ଜ୍ଞାନ ଓ ପୁଣ୍ୟର ମାଧ୍ୟମ ଭାବେ ନିଜହାତରେ ଗାଦି ଗାଦି ପୋଥି ଉତାରି ରଖୁଥିଲେ । ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ପ୍ରତି ଗ୍ରାମରେ ଅନେକ ଘରେ ଓ କୋଠଘରେ ଭାଗବତ ଗାଦି ନାମରେ ଏମିତି ନାନା ପୁରାଣ ଶାସ୍ତ୍ରର ଗାଦିମାନ ଥିଲା । ଆଉ ଏବେବି କେତେକ ସ୍ଥାନରେ ଅଛି ।

ଏଇ ତାଳପତ୍ର ଗାଦି ପୂଜାଟା ଆମ ସମାଜରେ ଗାଦି ଗୋସେଇଁଙ୍କ ପୂଜା । ଗାଦିର ଦେବତା ହେଉଛନ୍ତି ଅନନ୍ତ ବାସୁଦେବ । ଭାଗବତ ଗାଦିମାନଙ୍କରେ ଏହି ପୋଥିମାନଙ୍କୁ ଯତ୍ନରେ ସଂରକ୍ଷିତ ରଖିବା ସହିତ, ପୂଜାର୍ଚ୍ଚନା କରାଯାଏ । ଆମ ଗାଁର ଜଣେ ଭୁକ୍ତଭୋଗୀ ତାଙ୍କ ଜୀବନ ଓ ଅନୁଭୂତିର ବୃତ୍ତାନ୍ତ ମୋ ଆଗରେ ବୟାନ କରିଛନ୍ତି । ତାଙ୍କ ଅଙ୍ଗେଲିଭା କାହାଣୀରୁ ସେ କହନ୍ତି ତାଙ୍କବାପା ଏମିତିପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚଟି ଗାଦି ଗାଁ ଆଉ ପଡ଼ୋଶୀ ଗାଁ ପାଇଁ ଲେଖିଥିଲେ । ମାତ୍ର ତାଙ୍କ ବାପାଙ୍କ ଦେହାନ୍ତ ପରେ ତାଙ୍କସାହି ଗାଦିର ଦାୟିତ୍ୱରେ ଥିବା ତାଙ୍କକୁଟୁମ୍ବ ପରିଜନ ଗାଦିକୁ ହତାଦର ଓ ହସ୍ତାନ୍ତର କରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଥାଗଲା । ଫଳରେ ସେ ପରିବାର ଉଚ୍ଛନ୍ନ ହୋଇଗଲା । ତେଣୁ ସେ ଅଶୀତି ବର୍ଷୀୟାନ୍ ଭାଇ ସେଦିନ କହୁଥିଲେ, 'ସିଏ ତାଳପତ୍ର ନୁହେଁ କାଳପତ୍ର ।'

ମାତ୍ର ଏ କାଳପତ୍ରର ମର୍ଯ୍ୟାଦା କାଳ କାଳ ରହିଲା ନାହିଁ । କ୍ରମେ ଛପା ବହି ବାହାରିଲା । ପୋଥିରେ ଥିବା ଶାସ୍ତ୍ର ପୁରାଣମାନ ବହିରେ ବାହାରିଲା । ପଣ୍ଡିତମାନେ କାଗଜ ଉପରେ କଲମ ଧରି ଲେଖିଲେ । ଖାଲି ସେତିକି ନୁହେଁ, ଅନେକ ବିଦେଶୀ ଶକ୍ତି ସେମାନଙ୍କର ଏ ଦେଶରେ ସାମ୍ରାଜ୍ୟବାଦ ବିସ୍ତାର କରିବା ଭିତରେ ଏମାଟିର ମୂଲ୍ୟବାନ ଗ୍ରନ୍ଥମାନ ଉତାରି କିମ୍ବା ପଇସା ଦେଇ କିଣିନେଇ ଚାଲିଗଲେ । ଆଜି ଆମ ଦେଶର ଅନେକ ଦୁଷ୍ପ୍ରାପ୍ୟ ଗ୍ରନ୍ଥର ପୋଥି ବ୍ରିଟିଶ୍ ଓ ଜର୍ମାନ୍ ଲାଇବ୍ରେରୀ ଓ ସଂଗ୍ରହାଳୟରେ ସଂରକ୍ଷିତ ହୋଇ ରହିଛି ।

ପୋଥି ତିଆରି ପାଇଁ ତାଳପତ୍ରକୁ ପ୍ରଥମେ ଶୁଖାଇ ପାଗକରି ପ୍ରାୟ ଫୁଟେ ଲମ୍ବର ଖଣ୍ଡମାନ କରାଯାଏ । ଏହି ପତ୍ର ଖଣ୍ଡମାନଙ୍କ ଉପରେ ଅଭ୍ୟସ୍ତ ଲେଖାଳି ଲେଖନରେ

ଲେଖନ୍ତି । ମୁଁ ଅନେକ ଏମିତିକା ହାତ ଲେଖା ପୋଥି ଦେଖିଛି । ଅତି ସୁନ୍ଦର ସ୍ୱଚ୍ଛ ଅକ୍ଷରରେ ଲେଖା ଏହି ଗ୍ରନ୍ଥମାନ ସେମିତି ଶହ ଶହ ବର୍ଷଧରି ରହିଛି । ପୃଷ୍ଠାମାନ ପୃଷ୍ଠାଙ୍କ ସହିତ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ଥାକ କରି ରଖାଯାଏ । ପ୍ରତି ପତ୍ର ଖଣ୍ଡ ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଲ୍ ଫୋଡ଼ ଲେଖିବା ପୂର୍ବରୁ କରାଯାଇଥାଏ । ଏଇ ପତ୍ର କାଟିବା ଆଉ ଫୋଡ଼ିବା କାମ ସେଇ ଲେଖନରେ ହୁଏ ।

ପୋଥିଖେଦା ବେଳେବେଳେ କେତେଶହ ପତ୍ରପୃଷ୍ଠା ହୋଇପାରେ । ଏହି ଖେଦାର ଉପରେ ଓ ତଳେ ପତ୍ର ଆୟତନରୁ ସାମାନ୍ୟ ବଡ଼ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କାଠପଟା କିମ୍ବା ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ପାତ ରଖାଯାଏ । ଆଉ ସେ ଦୁଇଟିର ମଝିରେ ପତ୍ରଫୋଡ଼ ସିଧା ଫୋଡ ବି ଥାଏ । ଏହି ଫୋଡ଼ ଭିତର ଦେଇ ଗୋଟିଏ ସୂତାର ଡୋର ଗଳାଇ ସୂତାର ଉପର ମୁଣ୍ଡରେ ବଡ଼ ଗଣ୍ଠି ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଫଳରେ ଖୋଦାଟିକୁ ଶକ୍ତଭାବେ ବାନ୍ଧି ଦେଇହେବ ।

ତାଳପତ୍ର ଖେଦା ପୋଥି ଆଉ ଲେଖା ଯାଉନି । କେତେକ ଗାଁ ଓ ଘରର ଗାଦିମାନ ଉଇ ଖାଇଗଲାଣି । ତଥାପି ତାଳପତ୍ର ଲେଖା ଏବେବି ବଞ୍ଚିଛି । ଗାଁର ଜ୍ୟୋତିଷମାନେ ଏବେ ବି, ସେମାନେ କାଖରେ ଜାକିଥିବା ପାଞ୍ଜିମାନ ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଲେଖୁଛନ୍ତି । ଏବବେି ଆମର ପିଲାଟିଏ ଜନ୍ମ ହେଲେ, ତାଳପତ୍ରର କୋଷ୍ଠି (ଜନ୍ମପତ୍ରିକା)ତିଆରି ହେଉଛି । ବିବାହ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ସ୍ୱୀକାର ଓ ସମ୍ମତି ପତ୍ର ତାଳପତ୍ର ଚିଟାଉରେ ଯିବା ଏବେବି ଆମ ସମାଜରେ ପ୍ରଚଳିତ ଅଛି ।

ତେଣୁ ପୋଥିରେ ଆମର ଏହି ପରମ୍ପରାକୁ ବଞ୍ଚାଇ ରଖିବା ଓ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିବା ସହିତ ବିଭିନ୍ନ ସଂଗ୍ରହାଳୟରେ ସଂରକ୍ଷିତ ପୋଥିମାନ ଅନୁଶୀଳନ କରିବା ମଧ୍ୟ ଆମର ଏକାନ୍ତ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ ।

ବ୍ୟାସାସନ:



ପୂଜା ଓ ଗାଦିଘରେ ଯେଉଁ ଆସନ ଉପରେ ପୋଥି ଓ ପୁରାଣ ଶାସ୍ତ୍ରର ବହିରଖି ପାଠ କରାଯାଏ, ତାହାର ନାମ ବ୍ୟାସାସନ । ଏହା କାଠରେ ତିଆରି । ଅପୂର୍ବ ଶିଳ୍ପ କୌଶଳରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏହି ପୁସ୍ତକ ଆସନ । ଦୁଇଖଣ୍ଡ ଦର୍ପଣ ବଇଠି ଭଳି, ନାନା କମକୁଟକରା ପଟା । ମାତ୍ର ସେ ପତ୍ର ଦୁଇଖଣ୍ଡ ଛନ୍ଦାଚନ୍ଦି । ଛନ୍ଦାଛନ୍ଦି ମାନେ ଗୋଟିଏ ଆରଟି ଭିତରେ ପଶିଥାଏ ।, କୌଣସି ଯୋଡ଼େଇ

କି କଟାକଟି, କଣ୍ଟା ବା ଖିଲ ଯୋଗେ ନୁହେଁ। ଏ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ବ୍ୟବସ୍ଥାଟି ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର କାଠ ଖଣ୍ଡରେ ତିଆରି। ନ ଦେଖିଥିବା ପାଠକମାନେ ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାଟିକୁ ଥରେ ଦେଖିବା କଥା। ଖାଲି ଦେଖିବା କଥା ନୁହେଁ, ଆମେ ଘରେ ଘରେ ପଢୁଥିବା ପୁରାଣଶାସ୍ତ୍ରମାନ ପଢ଼ିବାବେଳେ ବ୍ୟାସାସନରେ ରଖି ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ସଂକଳ୍ପ ନେବା ଉଚିତ। ତା ହେଲେ ଏହି ହଜିଯାଇଥିବା ଉପଯୋଗଟି ପୁଣି ଜୀବନ ପାଇ ଆମ ପାଖକୁ ଫେରି ଆସିବ ଓ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ନବ କୌଶଳରେ ନିର୍ମାଣ କରି ଏହାକୁ ଯୋଗେଇ ଦେବେ।

ରୁଖା :

ଇଏ ବି ଆମର ହଜିଯାଉଥିବା ଆଉ ଗୋଟିଏ ପୂଜାଘରେ ଓ ଦେବଦେବୀ ଅନୁଷ୍ଠାନ ବେଳେ ବ୍ୟବହୃତ ଉପଯୋଗ। ଆଗେ ରାତି ବା ଅନ୍ଧକାରରେ ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ଦୀପର ଆଲୋକ ହିଁ ଏକମାତ୍ର ପାଥେୟ ଥିଲା। ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ପୋଥି କିମ୍ବା ବହିକୁ ଆମ ମୁଁହର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଉଠାଇବା ଆବଶ୍ୟକ। ଦୀପ ମଧ୍ୟ ସେହି ଉଚ୍ଚତାରେ ରହିବା କଥା। ସେଥିପାଇଁ କାଠ କିମ୍ବା ଧାତୁର ଏକ ବଇଠି ନିଆଯାଏ। ଏଇଟି ନାନା କଳା କୌଶଳରେ କେଉଁଠି ସାଧାସିଧା, କେଉଁଠି ହାତୀ ଉପରେ ଦୀପବେଦି ବା କେଉଁଠି ଶୁଆ ବା ମୟୁର ମୁଣ୍ଡରେ ଦୀପବେଦି ରହିଥାଏ। ଏହାହିଁ ରୁଖା। ଦୀପ ହଜିବା ସହିତ ରୁଖା ବି ଲୁଚି ଗଲାଣି। ମାତ୍ର 'ପିମ୍ପୁଡ଼ି ରୁଖା ଉପରକୁ ଚଢ଼ିଲେ ସ୍ୱର୍ଗରେ ପହଞ୍ଚିବା ପରି ଭାବେ' ଏ ଉକ୍ତିଟି ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ଚିରଦିନ ବଞ୍ଚି ରହିବ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୯.୦୭.୨୦୧୩

ଧୋତି, ଉତ୍ତରୀୟ, ଶାଢ଼ୀ



ଧୋତି ଆଉ ଶାଢ଼ୀ ଆମ ଭାରତୀୟମାନଙ୍କର ନିତିଦିନିଆ ସାଧାରଣ ପରିଧାନ। ପୁରୁଷମାନଙ୍କର ପିନ୍ଧା ଧୋତି ଆଉ ନାରୀମାନଙ୍କର ଶାଢ଼ୀ। କାଶ୍ମୀରରୁ କୁମାରିକାଯାଏ ଏବଂ ରାଜସ୍ଥାନରୁ ମେଘାଳୟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ, ସବୁଠି ଥିଲା ଓ କେତେକାଂଶରେ ଅଛି ଏହି ଚଳଣି। ଆମ ପରମ୍ପରାର ପ୍ରତୀକଭାବେ ଆମ ଦେବଦେବୀମାନଙ୍କର ବେଶ,ମୂର୍ତ୍ତି କିମ୍ବା ଛବିରେ ଏହି ବସ୍ତ୍ରମାନ ପିନ୍ଧାଇ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ। ଆମ ମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ଖୋଦିତ ଶିଳା ମୂର୍ତ୍ତି,ଅଜନ୍ତା ଏଲୋରା ପରି ଭିତ୍ତିଚିତ୍ରରେ; ଆମ ପୌରାଣିକ ଏବଂ ଐତିହାସିକ ନାଟ୍ୟାଭିନୟ ଏବଂ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ରାଦିରେ ଏହି ପୋଷାକ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୋଇଥାଏ। କେବଳ ପରିଧାନର ପରିପାଟି ହିଁ ସ୍ଥାନ,କାଳ, ପାତ୍ର ଭେଦରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ। ଆଜିବି ଭାରତୀୟ ଉପମହାଦେଶସାରା ନାରୀ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧନ୍ତି। ମାତ୍ର ପୁରୁଷଙ୍କ ପରିଧାନ ଧୋତିର ବ୍ୟବହାର ବୋଧହୁଏ କେବଳ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଏବେବି ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ରଖିଥିବା ବେଳେ, ସହରାଞ୍ଚଳ ଓ ଶିକ୍ଷିତ ମହଲରେ ଏକ ପ୍ରକାର ପରିତ୍ୟକ୍ତ ମନେହୁଏ। ଏହି ପରିପ୍ରେକ୍ଷୀରେ ଆମର ନିଜସ୍ୱ ପରମ୍ପରାକୁ

ଉଜ୍ଜୀବିତ ରଖିବାର ଏକ ଅନୁନୟାତ୍ମକ ପ୍ରୟାସ ହିଁ ହେବ ଏହି ଉପସ୍ଥାପନର ଉପଜୀବ୍ୟ।

ଧୋତି ଏବଂ ଉତ୍ତରୀୟ: ଏହି ପୁରୁଷ ପିନ୍ଧା ବସ୍ତ୍ର ସାଧାରଣତଃ ଯୋଡ଼ କିମ୍ବା ଖଣ୍ଡିକିଆ କିଣିବାକୁ ମିଳେ। ଯୋଡ଼ରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡ ସମାନ ନମୁନାର ବସ୍ତ୍ର ଥାଏ। ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଓ ଅନ୍ୟଟି ସାନ। ଆୟତନ, ଅର୍ଥାତ ଲମ୍ବାରେ କେବଳ ବଡ଼ର ପ୍ରାୟ ଅଧା। ଏକ ସାଧାରଣ ଧୋତିର ଲମ୍ବ ୮ରୁ ୯ ହାତ (୪ରୁ ସାଢ଼େ ଚାରି ମିଟର) ଏବଂ ଓସାର ପ୍ରାୟ ୩ ହାତ(ଦେଢ଼ରୁ ଦୁଇ ମିଟର)। ଧୋତି ସାଧାରଣତଃ ଧଳା ରଙ୍ଗର। ଲମ୍ବା ବାଗେ ଏହାର ଦୁଇଧାରରେ ଧଡ଼ି ବା ପାଢ଼ିଥାଏ। ଏହା ଲାଲ୍, ନୀଳ, ସବୁଜ କିମ୍ବା କଳା ହୋଇପାରେ। ଓସାର ବାଗେ ଦୁଇମୁଣ୍ଡରେ ପାଢ଼ି ରଙ୍ଗର ଦୁଇଟି ସୀମା ମଧ୍ୟ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ। ବେଳେବେଳେ ଏଇ ପାଢ଼ି ଏବଂ ମୁହଁ କୁମ୍ଭପକା କିମ୍ବା ମୋଟା ଫୁଲପକା ନକ୍ସା ବି ହୋଇପାରେ। ଧୋତିର ବଡ଼ ଖଣ୍ଡଟି ଅଣ୍ଟାରୁ ପାଦଯାଏ ପିନ୍ଧାଯାଏ। ଛୋଟ ଖଣ୍ଡଟି ଦେହର ଉପର ଅଂଶ ଆବୃତ କରିବା ପାଇଁ ଏବଂ କାନ୍ଧରେ ପକାଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ।

ସାଧାରଣ ଧୋତି ଓ ଯୋଡ଼ ସୂତାରେ ତିଆରି। ଏବେ ପଲିଷ୍ଟର୍‌ର ଧୋତି ଏବଂ ଯୋଡ଼ ମଧ୍ୟ ମିଳିଲାଣି। ତେବେ ଦାମୀ ଯୋଡ଼ ପାଟ ମଠାରେ ହୋଇଥାଏ। ସାଧାରଣ ଧୋତି ବା ଯୋଡ଼ ଧଳା ହେଲେ ହେଁ, ଦେବତା ଓ ରାଜା ରାଜୁଡ଼ାମାନେ ପିନ୍ଧୁଥିବା ପାଟ ଯୋଡ଼ ଶାଢ଼ୀ ନମୁନାର ଏବଂ ରଙ୍ଗୀନ୍। ମହାପ୍ରଭୁ ଜଗନ୍ନାଥ ପୀତାମ୍ବର, ଅର୍ଥାତ୍ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ପ୍ରିୟ ହଳଦିଆ ପାଟ। ମହାପ୍ରଭୁ ବଳଭଦ୍ର ନୀଳାମ୍ବର, ତାଙ୍କର ପ୍ରିୟ ନୀଳପାଟ। ପୂଜା ପାର୍ବଣରେ ପୂଜକ ଓ ଧନାଢ଼୍ୟ କର୍ତ୍ତାମାନେ ରଙ୍ଗୀନ ପାଟ ନମୁନାର ସୂତାବସ୍ତ୍ର/ପାଟ ପତନି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। କେତେକ ସାଧୁ ,ସନ୍ଥ ଗୈରିକ ବସ୍ତ୍ର ପରିଧାନ କରନ୍ତି।

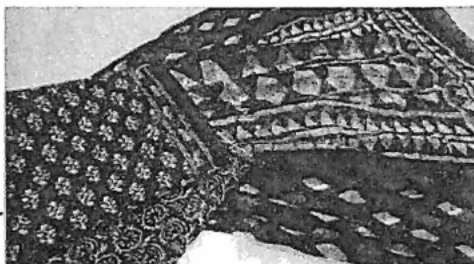
ସୂତା ହେଉ କି ପାଟ ହେଉ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଯୋଡ଼ ପିନ୍ଧିବାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା ଅଛି। ଏ କଳା ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଆମର ନିଜସ୍ୱ। ଏ କଳା ପୁଣି ଭାରତରେ ବିଭିନ୍ନ ରାଜ୍ୟରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ହୋଇପାରେ। ଉତ୍ତର ଏବଂ ପୂର୍ବ ଭାରତରେ ଧୋତିକୁ କୁଞ୍ଚକରି, କଚ୍ଛାମାରି ପିନ୍ଧନ୍ତି। ମାତ୍ର ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ ଧୋତି କୁଞ୍ଚ ହୁଏ କିନ୍ତୁ କଚ୍ଛା ମରାଯାଏ ନାହିଁ। ଆଜି କାଲିକା ପାଠ ପଢୁଆ ଉଚ୍ଚଶିକ୍ଷିତ ପିଲାମାନେ ଆବଶ୍ୟକ ସ୍ଥଳେ ଧୋତି ପିନ୍ଧି ପାରନ୍ତିନି। ତାଙ୍କୁ ବଡ଼ମାନେ ପିନ୍ଧାଇ ଦିଅନ୍ତି। ଦେବଦେବୀ ଓ ରାଜା ମହାରାଜାମାନଙ୍କ ଧୋତି ଉପରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବସ୍ତ୍ର କଟିବନ୍ଧ ଭାବେ ବନ୍ଧାଯାଏ।

ଧୋତିକୁ ଶୋଭାପାଏ ଚଦର। ଉତ୍ତର ଏବଂ ପୂର୍ବ ଭାରତରେ ପୂଜାବିଧି ପରି ପୁଣ୍ୟ କର୍ମରେ ଏକ କାନ୍ଧିଆମାନେ ଖାଲି ଧୋତି ପିନ୍ଧି ବସିବା ନିଷେଧ। କାନ୍ଧରେ ଏକ

ଉଦର ପଡ଼ିବା କଥା। ସେଇଥିପାଇଁ ଯୋଡ଼ରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡ ବସ୍ତ୍ର ଥାଏ। ତେବେ ଧୋତି ଯୋଡ଼ ସାଧାରଣ ଲୋକେ, କାମିକା ମଣିଷ ପିନ୍ଧି ଚଳେଇବା ସହଜ ନୁହେଁ। ତେଣୁ ଧୋତି ସହିତ ଗାମୁଛାର ବ୍ୟବହାର ଅନେକ ରାଜ୍ୟରେ ଦେଖାଯାଏ। ଆଜିକାଲି ଶିକ୍ଷିତ ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତି ଓ ନେତୃସ୍ଥାନୀୟ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ ଧୋତି ସହିତ ପଞ୍ଜାବୀ ପିନ୍ଧିବା ପ୍ରଚଳିତ ହେଲାଣି। ତେବେ ସର୍ବୋପରି କାନ୍ଧରେ ଶୀତଦିନ ହେଲେ ଏକ ଶାଲ୍, ପଞ୍ଜାବୀ ଉପରେ ପଡୁଛି। ଅନ୍ୟଦିନମାନଙ୍କରେ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଫୁଲ ଧଡ଼ିର ଉତ୍ତରୀୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। ଦେବତାମାନଙ୍କର ରୂପ ସଜ୍ଜାରେ ଅନୁରୂପ ସୁରମ୍ୟ ଉତ୍ତରୀ ମଧ୍ୟ ନିଆଯାଇଥାଏ।

ତେବେ ଏହି କଟିବସ୍ତ୍ର ଧୋତି ଏବଂ ଉତ୍ତରୀୟ (ଉଦର ବା ଉପରାଣ)ର ବ୍ୟବହାର ଭାରତ ପରି ଆହୁରି କେତେକ ପ୍ରାଚୀନ ସଭ୍ୟତାର ଐତିହାସିକ ଚିତ୍ରରୁ ଦେଖାଯାଏ। ଗ୍ରୀକ ଓ ରୋମାନ୍‌ମାନେ କଳା କୌଶଳରେ ନହେଲେ ମଧ୍ୟ ବେଢ଼ଣ ଭାବରେ ଗୋଟିଏ ବସ୍ତ୍ର ଓ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱାଙ୍ଗ ପାଇଁ ଏକ ଉଦର ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ। ଏମିତିକି କ୍ରୁଶବିଦ୍ଧ ଯିଶୁଙ୍କ କଟିରେ ଏମିତିକା ବସ୍ତ୍ରର ଆବରଣ ଚିତ୍ରରୁ ଦେଖାଯାଏ। ପ୍ରକୃତରେ ଧୋତି, ଉଦର କିମ୍ବା ଧୋତି ଉତ୍ତରୀୟ ପରିଧାନ ବ୍ୟକ୍ତିକୁ ଦେବତୁଲ୍ୟ ଶୋଭା ଦେଇଥାଏ। ହୋଇପାରେ ଯେ ଏହା ଆମର ଅସ୍ଥି ମଜ୍ଜାଗତ, ସଂସ୍କାର ଉପଜାତ ଧାରଣା।ତଥାପି ଏ ପରିଧାନ ଯେତିକି ଚକ୍ଷୁରୋଚକ ସେତିକି ଆମ ଜଳବାୟୁ ପାଇଁ ସୁଖକର ଆଉ ସହଜ।

ଶାଢ଼ୀ: ଏହା ଭାରତୀୟ ନାରୀର ମର୍ଯ୍ୟାଦାର ମାପକାଠି। ସେ କନ୍ୟା ହୁଅନ୍ତୁ, ବଧୂ ହୁଅନ୍ତୁ, ମାତା ହୁଅନ୍ତୁ ବା ମାତାମହୀ; ଆପଣାର ପରିହିତ ଶାଢ଼ୀ ହିଁ ସେମାନଙ୍କୁ ଚିହ୍ନେଇ ଦିଏ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧାରୁ ଆଞ୍ଚଳିକତା ମଧ୍ୟ ବାରି ହୋଇପଡ଼େ। ଓଡ଼ିଆଣୀ, ବଙ୍ଗୀୟ ନାରୀ, ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶ କିମ୍ବା ବିହାରର ଜଣେ ମହିଳା, ଦକ୍ଷିଣ ଆନ୍ଧ୍ର, ତାମିଲ ନାଡୁ, କର୍ଣ୍ଣାଟକ, ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, ଗୁଜୁରାଟ, ଏବଂ ରାଜସ୍ଥାନ ତଥା କାଶ୍ମୀରର ମହିଳା ସମାନ ଢଙ୍ଗରେ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧନ୍ତି ନାହିଁ। ଦକ୍ଷିଣର ବୟସ୍କା ମହିଳାମାନେ ଶାଢ଼ୀ ଖଣ୍ଡକୁ କଛାମାରି ପିନ୍ଧନ୍ତି , ଅବଶ୍ୟ ଧୋତି ପିନ୍ଧିବା ପରି ନୁହେଁ। ଖଣ୍ଡିଏ ଶାଢ଼ୀରେ ଉଭୟ କଟିର ନିମ୍ନାଂଶ ଓ ଉର୍ଦ୍ଧ୍ୱାଂଶ ଆବୃତ ହୋଇଥାଏ।



ଖଣ୍ଡିଏ ଶାଢ଼ୀର ଲମ୍ବ ଦଶରୁ ବାର ହାତ (ପ୍ରାୟ ୫ ରୁ ୬ ମିଟର)

ଏବଂ ଓସାର ପ୍ରାୟ ସାଢ଼େ ତିନି ହାତ, ଅର୍ଥାତ୍ ଦୁଇ ମିଟରରୁ ସାମାନ୍ୟ କମ୍ ହୋଇଥାଏ। ଧୋତିପରି ଶାଢ଼ୀର ପାଢ଼ି ଏବଂ ମୁହଁ ରହେ। ମାତ୍ର ପାଢ଼ି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଅଧିକ ଓସାରିଆ। ଏଥିରେ ନାନା ପାଟର୍ନର କଳାକୃତି ଆଗେ ବୁଣାକାରମାନେ ହସ୍ତତନ୍ତରେ ଫୁଟାଉଥିଲେ। ଏବେ ବି ଆମ ରାଜ୍ୟର ସମ୍ବଲପୁରୀ ଶାଢ଼ୀ, ବ୍ରହ୍ମପୁରୀ ପାଟ ଶାଢ଼ୀ, ମାଣିଆବନ୍ଧି, ବଡ଼ମ୍ବା, ନୂଆପାଟଣା ଆଦିର ଶାଢ଼ୀ ନିଜ ନିଜ ଅଞ୍ଚଳର ସ୍ୱାତନ୍ତ୍ର୍ୟର ସ୍ୱାକ୍ଷର ବହନ କରିଥାଏ। ତେବେ ଶାଢ଼ୀର ମୁହଁ ଦୁଇପଟ ସମାନ ନୁହେଁ। ଗୋଟିଏ ପଟରେ ଅଳ୍ପ କଳା କାମ ଥାଏ ଏବଂ ଏହା ଏତେଟା ପ୍ରଶସ୍ତ କଳାକୃତି ନୁହେଁ। ମାତ୍ର ଅନ୍ୟ ପଟଟି କାନି ବା ଆଞ୍ଚଲ୍। ଏଥିରେ ନାନା କଳା କୃତି ରହିଥାଏ। କାରଣ, ଅଣ ଓସାରିଆ କମକରା ମୁହଁଟି ଶାଢ଼ୀର ପିନ୍ଧା ଭିତରେ ରହିଯିବ। ବାହାରକୁ ଦିଶିବ ନାହିଁ। ମାତ୍ର ଆଞ୍ଚଲ ପଟଟି କଟିଠାରୁ ଉଠି ବେକକୁ ବେଢ଼ି ବକ୍ଷକୁ ଆବୃତ କରିବ।

ଧଳା ଶାଢ଼ୀର ବ୍ୟବହାର ପୂଜା ପାର୍ବଣ ଓ ଅନ୍ୟ କେତୋଟି ବିଧିକୁ ବାଦ୍ ଦେଲେ ସୀମିତ । ଶାଢ଼ୀ ପସନ୍ଦ ଅନୁସାରେ ନାନା ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ। ପାଢ଼ି ଓ ମୁହଁ ଏବଂ ଆଞ୍ଚଲ୍‌କୁ ବାଦ୍ ଦେଲେ, ଶାଢ଼ୀର ଅବଶିଷ୍ଟ ଅଂଶର ନାନା କଳାକୃତି ଓ ନକ୍ସା ମଧ୍ୟ ଦେଖାଯାଏ। ସେହି ଅନୁସାରେ ଦାମ୍ ମଧ୍ୟ କମ୍ ବେଶୀ ହୋଇଥାଏ। ଏ ସବୁ ଆବଶ୍ୟକତା, ପସନ୍ଦ ଓ ବୟସ, ଅନୁସାରେ ସ୍ଥାନ କାଳ ପାତ୍ର ଅନୁସାରେ ପିନ୍ଧା ଯାଏ।

ଘରେ ସାଧାରଣ ମହିଳାମାନେ ସୂତା ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧନ୍ତି। ଉତ୍ସବ ସମୟରେ ଦାମୀ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧିଥାନ୍ତି। ଧନାଢ଼୍ୟ ମହିଳାମାନେ ପାଟଶାଢ଼ୀ ପରିଧାନ କରିଥାନ୍ତି। ଏବେ ଆମ ଦେଶରେ ସର୍ବତ୍ର ଶାଢ଼ୀର ଆଦର ରହିଛି। ଶାଢ଼ୀ ଓ ଧୋତି ଆଦି କେବଳ ହସ୍ତତନ୍ତରେ ତିଆରି ହେଉନି, ଏଥିପାଇଁ ଦେଶସାରା ବଡ଼ ବଡ଼ କଳତନ୍ତ କାରଖାନାମାନ ଚାଲୁଛି।

ତେବେ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧିବା ମଧ୍ୟ ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା। ଏପରିକି ଭାରତରେ ଗୋଟିଏ ଅଞ୍ଚଳରେ ନାରୀ ଭିନ୍ନ ଏକ ଅଞ୍ଚଳରେ ନାରୀ ପିନ୍ଧୁଥିବା ଢଙ୍ଗରେ ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧିବା ମଧ୍ୟ ସହଜ ନୁହେଁ। ଏବେ ଶାଢ଼ୀ ସହିତ ଶାୟା ଏବଂ ବ୍ଲାଉଜ ପିନ୍ଧିବା ସର୍ବତ୍ର ଦେଖାଯାଏ। ମାତ୍ର ଆମ ପିଲାଦିନେ ଛୋଟ ଝିଅରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବୁଢ଼ୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖାଲି ଶାଢ଼ୀଟି ପିନ୍ଧୁଥିଲେ। ଏବେବି ଗାଁରେ ବୁଢ଼ୀ ଲୋକ କେତେଜଣ କେବଳ ଶାଢ଼ୀ, ବିନା ଶାୟା ବ୍ଲାଉଜରେ ପିନ୍ଧନ୍ତି। ଅବଶ୍ୟ ବୁଢ଼ୀଲୋକମାନେ ମୋଟା ସୂତା ଶାଢ଼ୀ ପିନ୍ଧନ୍ତି।

ଭାରତୀୟ ପରିଧାନର ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ: ଏ ଦେଶର ମୁନିଋଷିମାନେ ଗୈରିକ ଧୋତି ଓ ଚାଦର ଖଣ୍ଡମାନ ପିନ୍ଧି ଏ ବିଶ୍ୱକୁ ବେଦ, ବେଦାନ୍ତ, ଶାସ୍ତ୍ର ପୁରାଣ ଏବଂ ଜ୍ଞାନବିଜ୍ଞାନ ପ୍ରଦାନ କରିଛନ୍ତି। ଆମ ବୁଦ୍ଧ, ଶଙ୍କରାଚାର୍ଯ୍ୟ, ନାନକ ସମସ୍ତେ ଥିଲେ ଧୋତି (ବେହରଣ)

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପିନ୍ଧା ମଣିଷ। ଆମ ଜାତିର ପିତା ଖଣ୍ଡେ ଆଣ୍ଠୁ ନ ଲୁଚିବା ଖଦି ପିନ୍ଧି ଚାଦରଟିଏ ପକେଇ ବାଉଁଶ ବାଡ଼ି ଖଣ୍ଡେ ଧରି ଗୋଲ୍ ଟେବୁଲ ବୈଠକକୁ ବିଲାତ ଯାଇଥିଲେ। ଏ ଦେଶକୁ ଭଗିରଥ ସାଜି ସ୍ୱରାଜର ଗଙ୍ଗୋତ୍ରୀଧାରାକୁ ଆଣିଲେ। ତାଙ୍କରି ପଛରେ ଥିଲେ ଶାଢ଼ୀପିନ୍ଧା ସଂଗ୍ରାମୀ ମହିଳା ବାହିନୀ। ଏ ହେଉଛି ଧୋତି ଆଉ ଶାଢ଼ୀର ମହାନ ମହିମା। ଏ ହେଉଛି ଭାରତୀୟ ପରିଧାନର ବିରଳ ବୈଶିଷ୍ଟ୍ୟ।

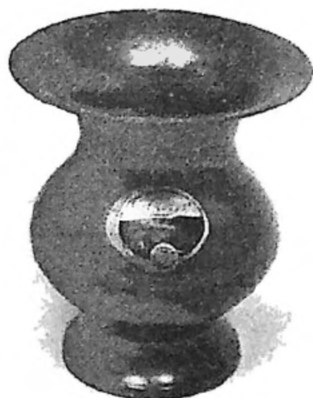


ଅନ୍ୟଟି ହେଉଛି, ଆମ ପରିଧାନର ଅନ୍ତରାଳରେ ଥିବା ଗୂଢ଼ ଦର୍ଶନ। ସେ ଧୋତି ହେଉ ବା ଶାଢ଼ୀ ହେଉ, ସେଥିରେ ବର୍ଣ୍ଣ ପାଟର୍ନ ଥାଉ ବା ସାଧା ହୋଇଥାଉ, ତାକୁ ପିଲାରୁ ବୁଢ଼ାଯାଏଁ ନିଜ ନିଜ ଶୈଳୀରେ ପିନ୍ଧି ପାରିବେ। ପୁଣି ନିଜସ୍ୱ କଳା କୌଶଳରେ। ଏଥିରେ କଟା, ଯୋଡ଼ାକି ସିଲେଇର ଆବଶ୍ୟକତା ନାହିଁ। ଏଇ ଯେଉଁ ଏକୀକରଣର ଦର୍ଶନ, ସେଇଟି ଗୂଢ଼ ନୁହେଁ କି ?

ତେଣୁ ସମୟ ଆସିଛି, ଆମେ ଭାରତୀୟମାନେ ଆମର ଏହି ମହାନ୍ ଆଦର୍ଶ ଓ ଅନୁଚିନ୍ତାକୁ ସ୍ମରଣ କରି ଯଥାସମ୍ଭବ ଆମ ପରମ୍ପରାକୁ ପୁଣି ନିଜର କରିନେବା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୮.୦୯.୨୦୧୩

ପିକଦାନି



ଆମ ପୁରୁଣା ଚଳଣି ଓ ଖାନଦାନିର ଇଏ ଆଉ ଏକ ସନ୍ତକ। ତାମ୍ବୁଳ(ପାନଖିଲ) ଚୋବାଇବା ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଏକ ପୁରୁଣା ଶାସ୍ତ୍ର ସମ୍ମତ ଅଭ୍ୟାସ। ସେଥିପାଇଁ ଦେବ ପୂଜନ ସମୟରେ ଦେବଦେବୀମାନଙ୍କୁ ଯଥା ସମ୍ଭବ ଭୋଗ ନୈବେଦ୍ୟ ଅର୍ପଣ କରିବା ପରେ ତାମ୍ବୁଳ ବିଟିକା / ବିଡ଼ିଆ ପାନଖିଲ ମଧ୍ୟ ନୈବେଦ୍ୟ କରାଯାଏ। ତେବେ ଭୋଜନାନ୍ତର ମୁଖ ଶୁଦ୍ଧିପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ବିଡ଼ିଆ ପାନ(ପାନ ଗୁଆ)ର ସେବନ ଆମ ସମାଜରେ କ୍ରମେ ମୁଖବାସ ଭାବେ ଅନେକ ସୁବାସିତ ମସଲା, ଯଥା- ଲବଙ୍ଗ, ଅଳେଇଚ, ଗୁଜୁରାତି ଓ ଡାଳଚିନି ସମନ୍ୱିତ ହେବା ସହିତ, ପାନଖିଲରେ ଭଜା ଧନିଆ, ମଧୁରୀ, ଓ କଳାଜିରା ସହିତ ନିଶାଦ୍ରବ୍ୟ ମୋତିହାର ପତ୍ରବି ମିଶିଛି। ଫଳରେ ଏକ ରୀତିମତ ମାଦକ ଦ୍ରବ୍ୟ ଭାବେ ପାନଖିଲ କେତେ ପୁରୁଷ ଧରି ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଯୁବକ, ଯୁବତୀଙ୍କଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବୁଢ଼ାବୁଢ଼ୀଙ୍କ ମନ ମୋହିଛି। ଆମେ ଲଗାତାର ପାନ ଚୋବାଳି ପାଲଟି ଯାଇଛେ। ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଆଦବ କାଇଦାରେ ଅତିଥି, ଅଭ୍ୟାଗତ ଓ କୁଣିଆ ମଇତ୍ର ଆସି ପହଞ୍ଚିଲେ ଗୋଡ଼ ଧୋଇବା ପାଇଁ ଢ଼ାଳେ ପାଣି, ବସିବା ପାଇଁ ପିଢ଼ାଖଣ୍ଡେ ଓ ତାପରେ ପ୍ରଥମ ଅଭ୍ୟର୍ଥନା ଭାବେ ଛ କପେ ନୁହେଁ ଥାଳିଆରେ ଦିଖଣ୍ଡ ପାନ, ଦିଟା ଲବଙ୍ଗ ଓ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ଗୁଜୁରାତି ଦେବାର ବିଧିଥିଲା।

ମାତ୍ର ଏସବୁ କ୍ରମେ ହଜିଗଲାଣି। ଏବେ ଅତିଥି ଆସିଲେ ଖଣ୍ଡେ ଚେୟାର ଓ କପେ ଚା ଦେବା ଚଳଣିକୁ ଆସିଲାଣି।

ତେବେ ଆମେ ସେହି ପୁରୁଣା ଚଳଣି କଥାହିଁ କହୁଛୁ। ଏବେ ଅଭ୍ୟାସ ସବୁ ହଜିନି, ବଦଳିଛି ମାତ୍ର। ଏବେ ଘରେ ଘରେ ପାନ ବଟୁଆ କିମ୍ବା ବିକଳ୍ପ ଭାବେ ପାନଡ଼ାଲା ହଜିଛି। ମାତ୍ର ଗାଁଠୁଁ ସହରଯାଏଁ ଖିଲିପାନ ଦୋକାନ ଓ କ୍ୟାବିନମାନ ଘୁ ଘୁ ଚାଲୁଥିବା ପସରା ମେଲେଇଛନ୍ତି। ଏବେ ବି ଯୁବକଠୁଁ ବୁଢ଼ାବୁଢ଼ୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକାଂଶ ଓଡ଼ିଆ ପାନ ଚୋବାଉଛନ୍ତି। କଡ଼ା ପାନରେ ଆଉ ହାତ ତିଆରି ଗୁଣ୍ଡି ପଡୁନି। ମାର୍କାମରା କମ୍ପାନିମାନଙ୍କର ନାମି ନାମି ନମ୍ବର ଦିଆ ସୁବାସିତ ଆଉ ମତୁଆଲା ଜର୍ଦ୍ଦା ପଡୁଛି। ତେଣୁ ଓଡ଼ିଆର ତାମ୍ବୁଲ ସେବନ ଅଭ୍ୟାସଟା ଖାଲି କାୟମ ରହିନି; ଅଧିକ ସୌଖୀନ୍ ଆଉ ଅର୍ଥ ଅପଚୟକାରୀ ବି ପାଲଟିଛି। ଆଧୁନିକ ପାନ ମସଲାଗୁଡ଼ିକର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉପରେ ପଡୁଥିବା କୁପ୍ରଭାବ କଥା ନ କହିଲେ ଭଲ।

ଏ ସବୁ ଅଛି, କିନ୍ତୁ ତାମ୍ବୁଲ ସେବନକାରୀଙ୍କ ପାଖରୁ ହଜି ଯାଇଛି ଗୋଟିଏ ସାମଗ୍ରୀ, ସେଇଟି 'ପିକଦାନି'। ପିକ ଅର୍ଥ ପାନ ଛେପ। ଆଉ ଦାନିମାନେ ପାନଛେପ ରଖିବାର ପାତ୍ର। ଓଡ଼ିଆର ପାନ ଚୋବାଇବାର ଅଭ୍ୟାସ ଥିଲା। ମାତ୍ର ପାନଛେପ ଏଣେ ତେଣେ ପକାଇ ଘର ଓ ଦପ୍ତର ବା କଚେରି ଅଗଣା, ବାରଣ୍ଡା କିମ୍ବା କାନ୍ଥକୁ ପିକ ରଞ୍ଜିତ, ଚିତ୍ରିତ କରିବାର ଅଭ୍ୟାସ ନଥିଲା। ଜମିଦାର ଓ ସାହୁକାରମାନେ କଚେରିରେ, ଗଦିରେ ବସିଥିବା ବେଳେ;ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ କବି, ଲେଖକ କିମ୍ବା ବୁଢ଼ା, ବୁଢ଼ୀ ଘର ଭିତରେ କୌଣସି କାମ କରୁଥିବା ବେଳେ; ଲେଖା-ପଢ଼ା କରୁଥିବା ବେଳେ ବାରମ୍ବାର ବାହାରକୁ ଉଠିଯାଇ ପାନପିକ ପକାଇବା କାମର ଏକାଗ୍ରତାକୁ ଭାଙ୍ଗିଦେବ। ତେଣୁ ସେମାନେ ଛେପ ପକାଇବା ପାଇଁ ପାତ୍ରଟିଏ ରଖିଥାନ୍ତି। ଏଇଟି ଆଜିକାଲିକାର ଦପ୍ତରମାନଙ୍କରେ ବଡ଼ବାବୁମାନଙ୍କ ଟେବୁଲ ତଳେ ରହିଥିବା ନଷ୍ଟ କାଗଜ ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଡଷ୍ଟବିନ୍ ନୁହେଁ। ବହୁକଳା କୌଶଳରେ ନିର୍ମିତ, ପ୍ରତିଦିନ ସହଜରେ ସଫାକରାଯାଇ ପାରୁଥିବା ଛୋଟ ଧାତୁ ପାତ୍ରଟିଏ - ପିକଦାନି।

ଆଗେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ କଂସା ଓ ପିତ୍ତଳ ଧାତୁ ତିଆରି ହାଣ୍ଡି-କୁଣ୍ଡେଇଠୁଁ ବାସନ-କୁସନ ଯାଏ ଚଳୁଥିଲା। ପିକଦାନି ସେଇ କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। କୌଳିକ ବୃତ୍ତିଭାବରେ କଂସାରୀ କିମ୍ବା ଥଟାରି ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକମାନେ ଏହାକୁ ପାରମ୍ପାରିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳ ଉପଯୋଗ କରି ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ପିକଦାନିର ଦୁଇଟି ଅଂଶ ଥାଏ।

ତଳଟି କୁମ୍ଭା ଓ ଉପରଟି ମୁଖା। କୁମ୍ଭା ଗୋଟିଏ ଘଡ଼ି ଆକାରର, ସାଧାରଣତଃ ବର୍ତ୍ତୁଳ କିମ୍ବା କୋନ୍ ଆକୃତି ହୋଇଥାଏ। ତଳପଟଟି ନିବୁଜ। ମାଟି ବା କୌଣସି ସମତଳ ପୃଷ୍ଠରେ ବସି ପାରିବା ପାଇଁ ତଳପଟେ ବଇଠିଟିଏ ଲାଗିଥାଏ ; କିମ୍ବା ଚେପଟା କରାଯାଇଥାଏ। ଉପର ପଟେ ମୁହଁ ସହିତ ବେକ ଥାଏ।। ଏଇ ବେକରେ ସ୍କୃ ଆକାରରେ ଘରା କରାଯାଇ ଥାଏ। ମୁଖା ଅଂଶଟି ଗୋଟିଏ ଫୁଲଣା ଆକାରର। ଇଏ ପୁଣି ସୁନ୍ଦର କଳା କୌଶଳରେ କେତୋଟି ଭାଙ୍ଗଦେଇ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଫୁଲଣାର ତଳପଟଟି ଗୋଟିଏ ସ୍କୃଘରା ଥିବା ନଳି ସହିତ ଲାଗିଥାଏ। ଏଇ ନଳିଟିକୁ କୁନ୍ଦ ମୁହଁ ଉପରେ ଦୁଇ ତିନିଘେରା ବୁଲାଇ ଶକ୍ତଭାବେ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଦାନିଟି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଆୟତନରେ ଏହା ଏକ ସାଧାରଣ ଢ଼ାଳଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ସାନ କିମ୍ବା ସମାନ ଆୟତନର। ପାନ ଅଭ୍ୟସ୍ତ ବ୍ୟକ୍ତିମାନେ କାମ କରିବା ବେଳେ କିମ୍ବା ଶୋଇବା ବେଳେ ପିକଦାନି ପାଖରେ ରଖନ୍ତି। ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ପାନଛେପ ସେଇଥିରେ ପକାନ୍ତି। ପରଦିନ ବା ଆବଶ୍ୟକ ସ୍ଥଳେ ଦିନକୁ ଥରେ ଦୁଇଥର ସଂଗୃହୀତ ପାନପିକକୁ ଖତଗଦା କିମ୍ବା ନାଳନର୍ଦ୍ଦମାରେ ଢ଼ାଳିବା ପରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଦାନ୍ତକାଠି ପୂରାଇ କୁମ୍ଭା ଭିତରକୁ ସଫା କରାଯାଏ। କଂସା ହେଉ ବା ପିତଳ ହେଉ, ପୁଣି ଚକ୍ ଚକ୍ ଚମକେ।

ପିକଦାନିର ପ୍ରଚଳନ ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ଏବେବି ଖୋଜାଯାଏ। ବର ପାଲିଙ୍କିରେ ବସିବା ବେଳେ ତାଙ୍କ ହାତରେ ଦିଆଯାଏ କଟାରି। ଆଉ ଏକ ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ ପଣିଆ ଓ ମର୍ଯ୍ୟାଦାର ପ୍ରତୀକ ଭାବରେ ତାଙ୍କ ଆଗରେ ପିକଦାନିଟିଏ ରହିଥାଏ। ଆଜି କାଲିର ଫୁଲସଜା କାରରେ ଯାଉଥିବା ବରମାନଙ୍କ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏ ପରମ୍ପରା ଲୋପ ପାଇ ଗଲାଣି। ତେବେ କେତେକ ବୁନିଆଦି ଘରେ ଏବେବି କଂସା, ପିତଳବାସନ ସହିତ ପିକଦାନି ବସ୍ତାରେ ବନ୍ଧା ହୋଇ କୁଆଡ଼େ କୋଉ ଗୁମୁଟିଘରେ ପଡ଼ିଛି। ଆସନ୍ତୁନା ପାନଖିଆ ରସିକମାନେ, ପାନବଟା ସହିତ ପିକଦାନିକୁ ଉଦ୍ଧାର କରିବା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୦.୦୨.୨୦୧୪

ଥାଳି, କଂସା, ତାଟିଆ

'ଅଇଲା କଳା ପାହାଡ଼
ଭାଙ୍ଗିଲା ଲୁହାର ବାଡ଼
ପିଇଲା ମହାନଦୀ ପାଣି
ସୁବର୍ଣ୍ଣ ଥାଳିରେ ହୀରା ପରଷିଲେ
ମୁକୁନ୍ଦ ଦେବଙ୍କ ରାଣୀ'

ଇଏ ଅତୀତରେ ଏ ମାଟି ଉପରେ ଘଟିଥିବା ଦୁର୍ଦ୍ଦାନ୍ତ, ଧର୍ମବିଦ୍ୱେଷୀ ଯବନ-ଆକ୍ରମଣର ଦୁଃଖଦ ପରିଣତି ବାଢୁଥିବା ଆମ ରାଜ୍ୟର ଏକ ଲୋକକଥା। ସେମିତି ମହାପ୍ରଭୁ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ଜଣାଣ ଗୀତି ଯୁଗୀୟ ଭକ୍ତ କବି ଗୋଲକ ନାଥ ଦାସ କହନ୍ତି,

'ବନ୍ଧୁ ବୋଲି କହି ବନ୍ଧୁ ମହାନ୍ତିଙ୍କୁ ଭୋଗଥାଳି ଟେକିଦେଲ। ହଁ, ଥାଳି ଆଜି ଖାଲି ପୂଜା ଆଉ ଭୋଗ ଅର୍ପଣରେ ବଞ୍ଚିଛି। ମଙ୍ଗଳ କର୍ମ ବା ଦେବ ପୂଜନ ସମୟରେ ଅକ୍ଷତ ଚାଉଳ,ଗୁଆ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପୂଜା ସାମଗ୍ରୀ କଂସାଧାତୁ କିମ୍ବା ପିତ୍ତଳ ତିଆରି ଥାଳିରେ ଦିଆ ଯାଉଛି। ଦେବତାମାନଙ୍କୁ ଅନ୍ନ ଭୋଗ ପିତ୍ତଳ ଥାଳିରେ ନୈବେଦ୍ୟ ହେଉଛି। ମାତ୍ର ଜନ ଜୀବନରୁ କଂସା ଧାତୁ ଓ ପିତ୍ତଳର ବ୍ୟବହାର ବହୁମାତ୍ରାରେ ହଜି ଗଲାଣି। ଆମ ରୋଷେଇଶାଳରେ ଅନ୍ନ ପରଷିବାର ବାସନ ଭାବରେ କଂସାଧାତୁ ବଦଳରେ ଷ୍ଟିଲ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତିଘରେ ଆସନ ଜମେଇଛି।

ଓଡ଼ିଶାରେ ବହୁ ପ୍ରାଚୀନ କାଳରୁ ଧାନହିଁ ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ। ଭାତ ଆମର ଦୈନିକ ଭୋଜନର ମୂଳ ଉପାଦାନ। ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଦିନକୁ ତିନି ବଖତ ପିଲାଠୁଁ ବୁଢ଼ାଯାଏ ସମସ୍ତେ ଭାତ ଖାଉଥିଲେ। ଓଡ଼ିଆ ଜାତି ଭୋଜନ ପ୍ରିୟ। ଭାତ ସହିତ ଡାଲି, ତରକାରି ସାଙ୍ଗକୁ ନାନା ସୁସ୍ୱାଦୁ ବ୍ୟଞ୍ଜନ, ସେ ପୁଣି ପ୍ରତିଦିନ ବଦଳି ଚାଲିଥାଏ। ମୁଖ୍ୟ

ଭୋଜନ ମଧ୍ୟାହ୍ନ ଓ ରାତିରେ ହୁଏ। ସେଥିରେ ଭାତ ସାଙ୍ଗକୁ ତିନି ଠାଁ, ପାଞ୍ଚ ଠାଁ ନ ହେଲେ ନ ଚଳେ। ଏ ସବୁକୁ ପରଷିବା ପାଇଁ ପ୍ରତିଘରେ କଂସା ଧାତୁର ବିଭିନ୍ନ ବାଟି ମହଜୁଦ ଥିଲା। ତବତ ଭାତ ଥାଳିରେ ଦିଆଯିବ। ଡାଲି, ତରକାରି,ଡାଟିଆ ମାନଙ୍କରେ। ଶାଗ,ଭଜା, ଭର୍ତ୍ତା,ଚୁରା,ଚଟଣି ଆଦି ଥାଳିଆ ଡାଟିଆରେ ପରଷା ଯିବ। ଭଲ ଭଲ ଦିନ ପୂଜା ପାର୍ବଣ, କୁଣିଆ ମଇତ୍ର ଆସିବା ହେଲେତ ଥାଳି ଚାରିପଟେ ଗିନା,ଡାଟିଆରେ ପୂରି ଉଠେ। ଖାଦ୍ୟ ଯେତିକି ସୁସ୍ୱାଦୁ ହୁଏ, ତା ଅପେକ୍ଷା ଅଧିକ ରୋଚକ ହୁଏ ଏଇ ଠା ସଜ୍ଜାଟା।

ଥାଳି:



ପ୍ରଥମେ ଥାଳି କଥା କହିବା। ନିଦା କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ବୃତ୍ତାକାର ଏକ ଚକଟା ପାତ୍ର। ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ (ତିରିଶ ସେ.ମି)। ସାମାନ୍ୟ ଗହିରିଆ। ଏହାର ପାର୍ଶ୍ୱଧାରମାନ ଭିତର ପଟେ ନାନା କମ କୁଟର ସୂକ୍ଷ୍ମ ଖୋଦେଇରେ ବେଳେ ବେଳେ ସୁନ୍ଦର ହୋଇଥାଏ। ତଳପଟଟି ସମତଳ। ସେଥିରେ ଭିତର ପଟେ ବି ବୃତ୍ତୀୟ ନକ୍ସାର ଖୋଦେଇ ବେଳେ ବେଳେ ଥାଏ। ସାଧାରଣ ଭାତ ଖିଆ ଥାଳିର ଗଭୀରତା ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ସେମିରୁ ଅଧିକ ନଥାଏ। ଜଣେ ଖାଇବା ପରିମାଣର ଭାତ ଥାଳିରେ ପରଷା ଯାଏ। ତେବେ ଠାକୁର ଦେବ ଦେବୀମାନଙ୍କର ନୈବେଦ୍ୟ ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ପିତଳ ଥାଳି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ବଡ଼। ଏହାର ବ୍ୟାସ ୪୫ ରୁ ୬୦ ସେ.ମି କିମ୍ବା ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ଆହୁରି ବଡ଼ ହୋଇପାରେ। କାରଣ ଅନେକ ମଠ, ମନ୍ଦିର ମାନଙ୍କରେ ଅନ୍ନପ୍ରସାଦ ଓ ବ୍ୟଞ୍ଜନମାନ ସେଇ ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ ସଜେଇ ନୈବେଦ୍ୟ ଲଗାଯାଇଥାଏ। ଓଡ଼ିଆ ଘରର ବିବାହ ବିଧିରେ କନ୍ୟାଘର ପକ୍ଷରୁ ପ୍ରସ୍ତାବକୁ ଅନୁମୋଦନ କରି ସ୍ୱୀକାର ସାମଗ୍ରୀମାନ ବର ପୂଜନ ପାଇଁ ପଠାଯାଏ। ଏଥିରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ବାସନ ସହିତ ଏକ ବେଶ୍ ବଡ଼ କଂସାଧାତୁ ତିଆରି ଥାଳି ଆସିଥାଏ। ବର ନିମନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ସେମିତି ସ୍ୱୀକାର ଥାଳିଠାରୁ ଅପେକ୍ଷାକୃତ କିଛିଟା ସାନ, ତଥାପି ଏକ ବଡ଼ ଥାଳି ଆସେ। ତେଣୁ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତି ଘରେ ଥାଳି ଏବେବି ଅଛି। ଆଉ ନିତିଦିନିଆ ଠା ପାଇଁ ନୁହେଁ, କେବଳ ବିଧିରକ୍ଷା ପାଇଁ ବାହାରି ପୁଣି ସାଇତା ହୋଇ ରହୁଛି।

ତେବେ କଂସା ଧାତୁ ତିଆରି ଥାଳି ଆମ ଜନଜୀବନ ଓ ବିଶ୍ୱାସ ସହିତ ଅନ୍ୟଏକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଦଭୁତ କରାମତି ଦେଖାଉଥିବା ପରିଲକ୍ଷିତ ହୁଏ। ସେଇଟି କେତେକ ବିଷ ହରଣ ପାଇଁ ପାରମ୍ପରିକ ବିଦ୍ୟା ଜାଣିଥିବା ଲୋକଙ୍କଦ୍ୱାରା ଥାଳିର ଉପଯୋଗ। ଏହାକୁ ଥାଳି ଲଗେଇବା କହନ୍ତି। ସାଧାରଣତଃ କୁକୁର, ବିଲୁଆ ଓ ମାଙ୍କଡ଼ ପରି ପ୍ରାଣୀ କାମୁଡ଼ିଥିବା ରୋଗୀଙ୍କଠାରେ ବିଷହରଣ ପାଇଁ ଥାଳି ଲଗାଯାଇଥାଏ। ବିଦ୍ୟା ଜାଣିଥିବା ଲୋକେ କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ବେଶ୍ ଓଜନିଆ ଥାଳିଟିଏ ଲୁଗାରେ ପୋଛି ପୋଛି କିଛି ମନ୍ତ୍ର ପଢ଼ି ରୋଗୀର ପିଠିରେ ଥାଳିର ପଛପଟକୁ ଲଗାଇ ଦିଅନ୍ତି। ରୋଗୀ ସିଧା ହୋଇ ବସିଥାଏ ମାତ୍ର ଥାଳି ପଡ଼େନା। ଏ ବିଷୟରେ ଲେଖକର ପ୍ରତ୍ୟକ୍ଷ ଅନୁଭୂତି ଅଛି। ବେଳେ ବେଳେ ଥାଳି ଘଣ୍ଟା ଘଣ୍ଟା ଧରି ଲାଗିରହେ। ଥାଳିକୁ ଛୁଇଁଲେ ବା ସାମାନ୍ୟ ପେଲିଲେ ପଡ଼େନି। ଏମିତିକି ଅନ୍ୟ କେହି ହାତରେ ବୁଲେଇଲେ ବି ପଡ଼େନି। ଅଥଚ ଥାଳି ଲାଗିଥିବା ରୋଗୀର ପିଠିର ଚମଡ଼ାଗୁ ଟାଣିବା ପରି କଷ୍ଟ ହୁଏ।

ଜାଣେନା ଏହାର ଅନ୍ତରାଳରେ ଥିବା ବିଜ୍ଞାନର ରହସ୍ୟ କଣ? କେହି ଏହାର ବୈଜ୍ଞାନିକ ଅନୁସନ୍ଧାନ କରିଥିବା ତଥ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଏ ଲେଖକର ଦୃଷ୍ଟିକୁ ଆସି ନାହିଁ। ମନକୁ ଆସେ କଂସା ଧାତୁର ଏହି ବିଷ ହରଣ ଧର୍ମ ଯଦିଥାଏ, ତାହା କଣ ଆମ ଭୋଜନରେ ଥିବା ଅପମିଶ୍ରଣ ଜନିତ ବିଷ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ପ୍ରଶମିତ କରୁନଥିଲା? ତେଣୁ କଂସାଧାତୁର ଥାଳି ଆମ ଦୈନନ୍ଦିନ ଉପଯୋଗରୁ ହଜିବା ସହିତ, ଏହାର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟଗତ ଉପକାର ଓ ବିଷହରଣ ବିଦ୍ୟାଟି ମଧ୍ୟ ଆମ ଦେଶରୁ ହଜି ଯାଉଛି।

କଂସା ଓ ତାଟିଆ:

ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଭାତକୁ ଲକ୍ଷ୍ମୀଭାବେ ମାନନ୍ତି। ତାକୁ ଖାଦ୍ୟରେ ନାନା ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି। ସକାଳ ବେଳା ଖିଆଯାଏ ପଖାଳ ଭାତ। ଓଡ଼ିଆର 'ପଖାଳ କଂସା' ଆମ ସାହିତ୍ୟ ଓ ସଂସ୍କୃତିରେ ନାନା ସ୍ଥାନରେ ଶୋଭା ପାଏ। ପଖାଳ ବଢ଼ା ଯାଉଥିବା ପାତ୍ରଟିର ନାଁ କଂସା ବା ବେଲା। ଏହା ମୋଟା କଂସା ଧାତୁରେ ତିଆରି ଏକ ଗହିରିଆ ପାତ୍ର



ଯାହାର ଫେନ୍ଦନଥାଏ। ଥରକେ ଜଣେ ଲୋକ ଖାଇପାରିବା ପରିମାଣରେ ତୋରାଣି ସହ ଭାତ ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ କଂସାରେ ଧରେ। ତାର ତଳ ପାଖ ସମତଳ ଭୂମିରେ ବସି ପାରିବା ପାଇଁ ଚେପଟା। ସେଇଠୁ ବର୍ତ୍ତୁଳାକାରରେ ଉଠିଥାଏ ଚାରିପାଖ। ଉପରେ ଅର୍ଦ୍ଧ ଗୋଲାକାରରୁ ସାମାନ୍ୟ ଉପର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଂସାର ଉଚ୍ଚତା। ଉପର ପାର୍ଶ୍ୱଟି ଖୋଲା, ଯାହା



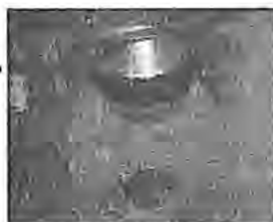
ପାତ୍ରଟିର ମୁହଁ। ଆୟତନର ଧାରଣା ଦେବାକୁ କୁହାଯାଇ ପାରେ ଯେ ଏକ ସାଧାରଣ କଂସା ବା ବେଲାରେ ଉପର ମୁହଁର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ୬ରୁ ୮ ଇଞ୍ଚ (୧୫ ରୁ ୨୦ସେ.ମି)। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କଂସାର ଓଜନ ଏକ କିଲୋରୁ ଦେଢ଼ କିଲୋଗ୍ରାମ ହୁଏ।ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଥାଳିର ଓଜନ ପ୍ରାୟ ସେଇ ପାଖା ପାଖି।

ଛୋଟ ଥାଳିକୁ ଥାଳିଆ କୁହାଯାଏ, ଛୋଟ ବେଲା ବା କଂସାକୁ ଡାଟିଆ କହନ୍ତି। ଘରେ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇବା ପାଇଁ ନାନା ଆୟତନର ଗିନା, ଥାଳିଆ ଓ ଡାଟିଆ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ। ଏ ସବୁର ଭିତର ପଟେ ଅନେକ ସମୟରେ ସୁନ୍ଦର ପରିପାଟୀର ବୃତ୍ତୀୟ ଚିତ୍ରମାନ ଓ ଜୀବଜନ୍ତୁଙ୍କ ଚିତ୍ର ଖୋଦିତ ହୋଇଥାଏ। କଳାପ୍ରବଣ ଏ ଜାତିର ହାତ ଯେଉଁଠି ଲାଗେ, ସେଠି କମକୁଟ ଫୁଟାଏ।

ପୂର୍ବେ ଥଟାରି ବା କଂସାରୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ କଂସା, ପିତଳ ବାସନ କୁସନ ତିଆରି କରୁଥିଲେ। କଂସା ଓ ପିତଳ ମୌଳିକ ଧାତୁ ନୁହେଁ, ମିଶ୍ରଧାତୁ। ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଅନୁପାତରେ ଲୁହା, ତମ୍ବା ଆଉ ଟିଣ ଧାତୁକୁ ମିଶାଇ ଆଉଟା ଯାଉଥିଲା। ଉତପ୍ତ ତରଳ ଧାତୁକୁ ଛାଞ୍ଚରେ ଢାଳି ଓ ପରେ ତାକୁ ହାତୁଡ଼ିରେ ବାଡ଼େଇ ବାଡ଼େଇ କୁନ୍ଦରେ ବସାଇ ଧାତୁ ପାତ୍ରମାନ ତିଆରି କରାଯାଉଥିଲା। ଇଏ କିଛି କମ୍ ପ୍ରଯୁକ୍ତି କୌଶଳ ନ ଥିଲା। ଆବଶ୍ୟକ ବିଜ୍ଞାନ କୌଳିକ ପରୀକ୍ଷା ନିରୀକ୍ଷାରୁ ଜଣାଥିଲା। ସେତେବେଳେ ପୁରୀ ଜିଲ୍ଲାର ବାଳକାଟି, ଘଣ୍ଟିମୁଣ୍ଡା ଓ ବାଲେଶ୍ୱରର ନୀଳଗିରି କଂସା, ପିତଳ ବାସନ ତିଆରି ପାଇଁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ ଥିଲା। ରାଜ୍ୟସାରା ଅନେକ ଗ୍ରାମରେ ଏହି ସାମଗ୍ରୀର ତିଆରି ଓ ବ୍ୟବସାୟ ପାଇଁ ଥଟାରି ବଂଶଥିଲେ, ଆଉ ଏବେବି ଅଛନ୍ତି। ଏବେବି ଆମ ବାହାଘର ପରେ କ୍ୱାଇଁଙ୍କୁ ଗାଧୋଇ ଦେବା ବିଧି ଅଛି। ନୂଆ ବାସନ ଛାଞ୍ଚେ - ଗରା, ନଦିଆ, ଥାଳି, କଂସା, ଥାଳିଆ, ଡାଟିଆ ଓ ଗ୍ଲାସ ଏବେବି ଯୌତୁକରେ ଦିଆ ଯାଉଛି। ତେବେ ଏ ସବୁକୁ ଜନ ଜୀବନରେ ନିତିଦିନିଆ ବ୍ୟବହାରରେ ଲଗାଇ ଗୋଟିଏ ଉନ୍ନତ ଶିଳ୍ପକୁ ବଞ୍ଚାଇବା ଓ ବଢ଼ାଇବାର ପ୍ରୟାସ ହେବା ଉଚିତ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୩.୦୨.୨୦୧୪

ମାଟି ଚୁଲି



'ରିଙ୍ଗି ରିଙ୍ଗିଆ ତିନି ଶିଙ୍ଗିଆ ତା ଘର ଯୋଉଠି,
ଆଣେ ଠେଙ୍ଗା, ପିଟି ଠେଙ୍ଗା ତା ଘର ସେଇଠି।'
'ରିଙ୍ଗି ରିଙ୍ଗିଆ ତିନି ଶିଙ୍ଗିଆ
ହାଡ଼ରେ ଦିହୁଡ଼ି ଜଳେ।
ଚମଡ଼ା କଉଡ଼ି କରେ'।

ଆମ ଭାଷାରେ ପ୍ରଚଳିତ ଏ ହେଲା ଦୁଇଟି ଢଗ ବା ପହଳି।ପ୍ରଥମ ଢଗରେ ପ୍ରଥମ ପଦଟି ଚୁଲିକୁ ବୁଝାଏ। ଏ ଢଗ କହେ, ଚୁଲିଘର ଯୋଉଠି, ପିଟା ପିଟି ସେଇଠି। ଏ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ପହଳିଟି କମାର-ଶାଳକୁ ବୁଝାଏ। ସେଠି ଭାତି ଲାଗି ନିଆଁ ଜଳୁଥାଏ, ଲୁହା ତାତି ପାରୁଥାଏ। ଆଉ ଲାଲ୍ ଟକ୍ ଟକ୍ ତାତିଲା ଲୁହାକୁ ଲେହି ଉପରେ ଧରି ହାତୁଡ଼ିରେ ପିଟା ଯାଉଥାଏ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ପହଳିରେ ଦୁଇଟି ଜିନିଷ କଥା ପଚରା ଯାଇଛି। ଗୋଟିକର ଅର୍ଥ ଚୁଲି। ଶେଷ ଦୁଇଧାଡ଼ି ଲଳିତା ଗଛକୁ ବୁଝାଏ। ଏହାର ହାଡ, ଧଳା କାଉଁରିଆ। ଯୋଉଥିରେ ନିଆଁଧରା ଯାଏ। ଏପରିକି ଦୀପାବଳୀରେ କାଉଁରିଆ ବା ପିମ୍ପେଇ ପୂଜାକରି, ସେଥିରେ ନିଆଁ ଧରାଇ ଅନେକ ଲୋକ ପିତୃପୁରୁଷଙ୍କୁ ଆଲୁଅ ଦେଖାନ୍ତି। ଲଳିତାର ପଟ ବା ଚମଡ଼ା ପଚିଗଲେ ସେଥିରୁ ଝୋଟ ବାହାରେ, ଯାହା ଏକ ଅର୍ଥକରୀ ଉତ୍ପାଦନ।

ଆମେ ଏଠି କେବଳ ଚୁଲି କଥା ହିଁ କହିବା। ଋଳଥିଲେ ଚୁଲିଅଛି। କାହିଁକିନା ଶାନ୍ତିରେ ବସିବା ଆଉ ମୁଣ୍ଡ ଗୁଞ୍ଜିବା ପାଇଁ ସ୍ଥାନଟିଏ ମିଳିଲେ, ତାପରେ ପେଟ ଚିନ୍ତା।

ଆଉ ପେଟର ଦାନା ଗଣ୍ଡାକ ତିଆରି ହେବା ପାଇଁ ଚୁଲି ହାଣ୍ଡି ଦରକାର। ଦିନ ଥିଲା, ପ୍ରତି ଘରେ ଗୋଟିଏ ନୁହେଁ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ଦୁଇ, ତିନୋଟି ବି ଚୁଲିଥାଏ। ମାଟି ତିଆରି ଚୁଲିରେ କାଠ କୁଟା ଜାଳି ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ରୋଷେଇ କରିବା ଥିଲା ଦିନେ ଓଡ଼ିଆର ଓଡ଼ିଆମି। ସେଇଥିପାଇଁ ତ ଆମ ଜାତିର ପରମ ଆରାଧ୍ୟ ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ମନ୍ଦିରରେ ଏବେବି ଏହି ପରମ୍ପରା ସବୁ ଅତୁଟ ରହିଛି।

ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଚୁଲି ପ୍ରକୃତରେ ତିନିଶିଙ୍ଗିଆ। ଚୁଲି ତିଆରିର ମୂଳ ଆବଶ୍ୟକତା ଚୁଲି ପେଟ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ମାଟି ହାଣ୍ଡି। ତା ମୁହଁ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ହାଣ୍ଡି(ଆଟିକା)ର ଗୋଲାକାର ମୁହଁଟି। ମାଟିର ଗୋଟିଏ ଗାତ ଆଉ କିଛି କାଦୁଅ। ଚୁଲି ଗାତଟି ପେଟ ହେବାକୁ ଥିବା ହାଣ୍ଡିଠାରୁ ସାମାନ୍ୟ ବଡ଼କରି ଖୋଳାଯାଏ, ଯେମିତିକି ପେଟ ହାଣ୍ଡିଟି ପଶି ପାରିବ। ଏହି ଗାତର ପଶ୍ଚିମ କିମ୍ବା ଦକ୍ଷିଣକୁ ଲଗାଇ ମାହାରା ଭଳି ଛୋଟ ଗାତଟିଏ କରାଯାଏ। ଏ ହେଉଛି ଚୁଲି ମୁହଁର ଛାଞ୍ଚ। ଏହି ଗାତ ଚୁଲି ପେଟ ଆଡ଼କୁ ଢାଲୁ ରହେ। ତାହେଲେ ଏଇ ବାଟଦେଇ ଜାଳ ମୁହାଁ ଯାଇ ପାରିବ।

ସାଧାରଣତଃ ଅଭିଜ୍ଞ ମହିଳାମାନେ ଚୁଲି ପାରନ୍ତି। ବଡ଼ ଗାତରେ ପେଟି ହାଣ୍ଡି ବସାଇବା ପରେ ମୁହଁ ଗାତରେ ପେଟି ହାଣ୍ଡିକୁ ଲଗାଇ ମୁହଁମୁଣ୍ଡୁଳାଟି ବସାଯାଏ। ତାପରେ ଚୁଲି ଗାତରେ ମାଟିଦେଇ ପେଟ ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁପଟକୁ ବାଦ୍ ଦେଇ ଶକ୍ତଭାବେ ପୋତି ଦିଆଯାଏ। ପରେ ପରେ କାଦୁଅର ତିନିଟି ପେଣ୍ଡୁଳାରେ ଚୁଲି ଝିଙ୍କା ତିଆରି କରାଯାଏ। ପେଟି ହାଣ୍ଡିର ମୁହଁ ଗୋଲେଇର ଆୟତନ ଓ ଚୁଲିରେ ବସିବାକୁ ଥିବା ସବୁଠୁଁ ବଡ଼ ବା ନିତିଦିନିଆ ଭାତ ହାଣ୍ଡିର ଆୟତନକୁ ବିଚାର କରି ଝିଙ୍କା ପିଣ୍ଡୁଳା କେତେ ବଡ଼ ହେବ ସ୍ଥିର କରାଯାଏ। ପ୍ରଥମ ଝିଙ୍କା ଦୁଇଟି ଚୁଲି ମୁହଁର ବାମ ଓ ଡାହାଣରେ ବସାଯାଏ। ତୃତୀୟ ଝିଙ୍କାଟି ଚୁଲି ମୁହଁ ସିଧାରେ ପେଟି ହାଣ୍ଡି ପରିଧିର ଉପରେ ମୁହଁର ବିପରୀତ ପଟେ ବସାଯାଏ। ଝିଙ୍କା ତିନୋଟି ମୋଟା ମୋଟି ଏକ ସମବାହୁ ତ୍ରିଭୁଜ ସଜ୍ଜାରେ ରହେ। ଏଥିପାଇଁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗାଣିତିକ ହିସାବ କିଛି ନାହିଁ। ସବୁ ଅନୁମାନର କଥା। ତେବେ ଜେଜି ମା' ଓ ମା'ମାନେ ବେଶ୍ ଦକ୍ଷତାର ସହିତ ଚୁଲିପକା କାମ କରନ୍ତି।

ଝିଙ୍କା ବସି ସାରିବା ପରେ ଝିଙ୍କାଠାରୁ କିଛିଟା ନିମ୍ନ ଉଚ୍ଚତାରେ ପେଟି ହାଣ୍ଡି ମୁହଁରୁ କାଦୁଅ ଦେଇ ଚୁଲି ପଖା ବନ୍ଧ ତିଆରି କରାଯାଏ। ତା ନହେଲେ ଚୁଲି ଝିଙ୍କା ଉପରେ ହାଣ୍ଡି ବସିଲେ, ତାହା ଚୁଲିଠୁଁ ବହୁତ ଟେକି ହୋଇ ରହିବ ଆଉ ନିଆଁ ସହ ତାପ ବାହାରି ଯିବ। ପବନ ଯିବା ଆସିବା କରିବା ପାଇଁ ଝିଙ୍କା ଉଚ୍ଚତା ଓ ପଖାର ଉଚ୍ଚତା ମଧ୍ୟରେ କିଛିଟା ଫାଙ୍କ

ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଚୁଲିର ମୁହଁ ଗାତ ପଟେ ମଧ୍ୟ କାଦୁଅର ବନ୍ଧ ଦେଇ ସାମାନ୍ୟ ଉଚ୍ଚ କରାଯାଏ । ଏହାପରେ ରହେ ପେଟି ହାଣ୍ଡି ଓ ମୁଖାମୁଣ୍ଡଟି ଦ୍ୱାରା ଆବଦ୍ଧ ଅଂଶକୁ ଭାଙ୍ଗି ଏକ ବାଟ କରିବା । ଏଥିପାଇଁ ଦୁଇଟି ପଥର ଡେଣୁଆ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଗୋଟିଏ ଡେଣୁଆରେ ସୀମାବଦ୍ଧ ବର୍ତ୍ତାକାର ଅଂଶକୁ ମଝିରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ବାହାର ପଟୁ ଗୋଟିଏ ହାତରେ ଚାପି ଧରାଯାଏ । ଭିତରପଟୁ ଠୁକେଇ ଠୁକେଇ ପେଟି ହାଣ୍ଡିର ଅଂଶମାନ ଭଙ୍ଗାଯାଏ । ଏ କାମ ଖୁବ୍ ସାବଧାନତା ସହିତ କରାଯାଏ । ନତୁବା ପେଟି ହାଣ୍ଡିଟି ପୂରା ଫାଟିଯିବ । ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ କିଛି ସମୟପରେ ପେଟି ହାଣ୍ଡିରେ ବୃତ୍ତାକାର ବଡ଼ କଣାଟିଏ ହୋଇଯାଏ । ମୁଣ୍ଡୁଳିର ଆକାର ସହିତ ଏହି କଣାର ଆକାର ସମାନ । ତା ପରେ କାଦୁଅରେ ଲିପି ମୁହଁଗାତ ସହିତ ଚୁଲିର ଝିଙ୍କା ଓ ପଖା କାଦୁଅକୁ ଚିକ୍‌କଣ କରିଦିଆଯାଏ ।

ଚୁଲିପରା ସରିବା ପରେ, ସେହି ଓଦା କାଦୁଅ ଅବସ୍ଥାରେ ଝିଙ୍କାମାନଙ୍କ ଉପରେ ଦୁଇ ତିନୋଟି ଲେଖା ଦୁବଘାସ ପୋତି ଓ ବରକୋଳି ପତ୍ର ଥାପି ପୂଜା କରାଯାଏ । ବିବାହ ବ୍ରତ ଆଦି ଶୁଭ କର୍ମରେ ମଙ୍ଗଳପାକ ଦିନ ନୂଆ ଚୁଲି, ନୂଆ ହାଣ୍ଡିରେ ପକାଯାଏ । ଏଥିପାଇଁ କୁମ୍ଭାର ଘରୁ ହାଣ୍ଡି ପାଗ ଓ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ରଭାବେ ତିଆରି ମୁହଁ ମୁଣ୍ଡଳି ଆସିଥାଏ । ମଙ୍ଗଳପାକ୍ ଦିନ ଢ଼ିଙ୍କି, ଚକି ସହିତ ଚୁଲିବି ମଙ୍ଗୁଳାଯାଏ । ତେଣୁ ଆମ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରମ୍ପରା ମାନଙ୍କରେ ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ ଘରକରଣା ଉପଯୋଗମାନଙ୍କୁ ଯଥୋଚିତ ପୂଜା ଅଭ୍ୟର୍ଥନା କରି ଦେବତାର ମାନ୍ୟ ଦିଆଯାଇଥାଏ । ପ୍ରତିଦିନର ରୋଷେଇ ସରିବା ପରେ ମା ଭଉଣୀମାନେ ରନ୍ଧନ ଅନ୍ନବ୍ୟଞ୍ଜନ ଚୁଲିର ନିଆଁରେ ପ୍ରଥମେ ସମର୍ପଣ କରି ଅଗ୍ନି ଦେବତାଙ୍କୁ ନୈବେଦ୍ୟ ବାଢ଼ିଥାନ୍ତି । ବଡ଼ ବଡ଼ ଭୋଜି ଭାତରେ ମଧ୍ୟ ପାଚକମାନେ ସେହି ପରମ୍ପରା ଅନୁସରଣ କରନ୍ତି ।

ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ଚୁଲିକୁ ନେଇ କେତେ ବୋଲି ରହିଛି । ଯେମିତି, ଭୋକିଲା ଛୁଆକୁ ଦେଖି ମା କହୁଛନ୍ତି, 'ମୋ' ପିଲାଙ୍କ କଥା ଆଗ ବୁଝେ । ମୋ' ଖାଇବା ଚୁଲିକୁ ଯାଉ ।" ପାରିବାରିକ ଜୀବନରେ ଶାଶୂ ବୋହୂଙ୍କ ସ୍ଥାନ ଓ ଆଚରଣ ଦର୍ଶାଇ ଢଗଟିଏ କହେ,

'ଶାଶୂ ମାରୁଥାଏ ବୋହୂକୁ
ବୋହୂ ସବାଖାଇ କାହାକୁ ମାରିବ ?
ମାରୁଥାଏ ଚୁଲି ମୁହଁକୁ ।'

ସତେ ଯେମିତି ଭୁଆଶୁଣୀ ବୋହୂଟିର ସବୁ ଅଳି ଅର୍ଦ୍ଦଳି ସେହି ଚୁଲି ପାଖରେ ।।

କେତେକ ପୁରୁଖା ବୁନିଆଦି ଘରେ ଦୋପକା ଚୁଲି ଆଗେ ପକାଯାଉଥିଲା । ଦୋପକାମାନେ, ଦୁଇଟି ଚୁଲି କିନ୍ତୁ ଗୋଟିଏ ମୁହଁ । ସେଇ ଗୋଟିଏ ବାଟରେ ଜାଳ ଜାଳିଲେ ଦୁଇଟିଯାକ ଚୁଲିରେ ଏକା ସମୟରେ ରୋଷେଇ ହେଇ ପାରିବ । ଏ ନେଇ ଢଗ ବି ଅଛି ।

'ଦୋପକା ଚୁଲିର ଧାସ,
ଝିଅ ଦେଇ ବାପା ହେଲେ ନିରାଶ
ନାଗସାପର ନିଃଶ୍ୱାସ ।'

ମଙ୍ଗଳ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଚୁଲି କେବଳ ପୂଜା ପାଏନା, ପ୍ରତିଦିନର ରୋଷେଇ ପରେ ରାତିରେ କିମ୍ବା ପରଦିନ ସକାଳୁ ମାଟି ଗୋବର ଛୁଞ୍ଚକନାରେ ଲିପାଯାଇ ଚୁଲିର ସ୍ନାନ ଶୌଚ କରାଯାଏ । ଅମଙ୍ଗଳ, ଅଶୌଚରେ ହାଣ୍ଡିପାଗ ସହିତ ଚୁଲି ବି ମାରା ହୁଏ । ତେଣୁ କ୍ରିୟାର ଶେଷଦିନରେ ଶୁଦ୍ଧିପରେ ନୂଆ ଚୁଲି ପକାଯାଏ । କିନ୍ତୁ ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ ଆମ ଚଳଣି ଓ ପାରିବାରିକ ଜୀବନ ସହିତ ଏତେ ଓତଃପ୍ରୋତ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ ଏହି ଅତି ଆବଶ୍ୟକ ଉପଯୋଗୀ ଜିନିଷଟି କ୍ରମେ ହଜିବାକୁ ବସିଲାଣି । ବିକଳ୍ପ ଜାଳେଣି ଭାବେ କୋଇଲା ଆସିଲା, ଏଠୁ ସେଠିକି ଉଠାଯାଇ ପାରୁଥିବା କୋଇଲା ଆଞ୍ଚ ଆସିଲା । କିରାସିନିକୁ ଉପଯୋଗ କରି ଫିତା ଷ୍ଟୋଭ୍ ଓ ପମ୍ପଦିଆ ଷ୍ଟୋଭ୍ କେତେକ ଏବେବି ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି । ଶେଷରେ ରନ୍ଧନ ଗ୍ୟାସର ପ୍ରଚଳନ ପରେ ଏବେ ଧାତୁର ଗ୍ୟାସ ଚୁଲାମାନ ଗାଁରୁ ସହରଯାଏ ସବୁଠି ଘରେ ଚାଲିଲାଣି । ଅବଶ୍ୟ ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ଗ୍ୟାସ ଚୁଲା ସହିତ, ମାଟି ଚୁଲି ଏବେବି କିଛିଟା ବଞ୍ଚିଛି ।

ପୋଡ଼ା ମାଟିର ନୂଆ କିମ୍ବା ପୁରୁଣା ପେଟି ହାଣ୍ଡି, ମୁହଁ ଏବଂ ମାଟି କାଦୁଅରେ ତିଆରି ଚୁଲି, ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଆମ ନିଜସ୍ୱ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ ନିର୍ମିତ ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଉପଯୋଗ । ତାପ, ଜ୍ୱଳନ ଓ ଆବଶ୍ୟକ ବାୟୁ ଚଳାଚଳ ପାଇଁ ଏଥିରେ ଥିବା ବ୍ୟବସ୍ଥା ଖୁବ୍ ସୁନ୍ଦର । ସେମିତି ଚୁଲି ତିଆରିରେ ଯଥାସାଧ ତାପ ଉପଯୋଗ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ଦିଆଯାଇଥାଏ । ଅବଶ୍ୟ ସାଧାରଣ ଚୁଲିରୁ ଅନେକ ସମୟରେ ଧୂଆଁ ହୁଏ, ସେହି ଧୂଆଁ ଚାଳଘରର ବାଉଁଶ କାଠ ତଳେ ଓ ଛଣ ଛପରକୁ କଳା କରିଦିଏ । ଏଥିପାଇଁ ଦୁଇ ତିନି ଦଶନ୍ଧି ତଳେ ଚୁଲି ସହିତ ପାଇପ ଚିମିନିର ଉପଯୋଗ ପାଇଁ ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଉଦ୍ୟମ କରିଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ସେ ସବୁ ଆଦୃତ ହେଲାନି । ମାଟି ଚୁଲିର କ୍ରମିକ ଉନ୍ନତ ବିକାଶ ନ ଘଟି ତାର ବିଲୟ ହେଉଛି ପ୍ରକୃତରେ ଚିନ୍ତାର ବିଷୟ । ମାଟି ଘର ଥିଲେତ ମାଟି ଚୁଲି ରହିବ ।କିନ୍ତୁ ସିଏବି ହଜି ଯିବାକୁ ବସିଲାଣି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୬.୦୨.୨୦୧୪

ମାଟି ହାଣ୍ଡି, ଚଟୁ, ଡଙ୍କା



ଆଜିକାଲି ଗାଁ ମଫସଲଠୁଁ ସହର ଓ ମହାନଗରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘରେ ଘରେ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଆଲ୍‌ମୁନିୟମ୍ ହାଣ୍ଡି, ଡେକଚି ଓ କଡ଼େଇ ଆଦି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। କିନ୍ତୁ ଆମ ପିଲାଦିନେ ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ତଳେ ରୋଷେଇ ଶାଳରେ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ହିଁ କେବଳ ଚଳୁଥିଲା। ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ଭାତ, ଛୋଟ ହାଣ୍ଡିରେ ଡାଲି, ଡାଲଣା ଓ ତରକାରି ଆଦି ପାକ କରାଯାଉଥିଲା। ପିଠା କରିବା ପାଇଁ ମାଟି ପଲମ ଥିଲା। ମଣ୍ଡାପିଠା ପାଇଁ ଥିଲା ବଡ଼ ଓ ମୋଟା ଅଧାର ହାଣ୍ଡି। ଆହୁରି ବଡ଼ ହାଣ୍ଡି ଧାନ ଉଁଷା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉ ଥିଲା। ଫଟା, ଦଦରା ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡି ଭଜା ଭଜି(ମୁଗ,କୋଳଥ, ମୁଢ଼ି ଓ ଖଇ ଆଦିର) ପାଇଁ ଲାଗୁଥିଲା। ବଡ଼ ବଡ଼ ଯୌଥ ପରିବାରରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଟି ହାଣ୍ଡି (ନଉତି) ରେ ଭାତ ରନ୍ଧା ଯାଉଥିଲା । କୁଅରୁ ପାଣି କାଢ଼ିବା ଓ ପାଣି ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ମାଟିର ମାଠିଆର ଉପଯୋଗ ହେଉଥିଲା। ଏମିତିକି ଧାନ,ଚାଉଳ, ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ବେଶ ଉଚା ଓ ପେଟୁଆ ମାଟିର ଘୁମ ଘରେ ଘରେ ଥିଲା। ତେଣୁ ଘର କରଣା ସାମଗ୍ରୀ ଭାବରେ ମାଟି ବର୍ତ୍ତନର ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ଥିଲା।

କିନ୍ତୁ ମାଟି ହାଣ୍ଡିକୁଣ୍ଡେଇର ବ୍ୟବହାରରେ କେତେକ ସାମାଜିକ ନିୟମବି ଚଳୁଥିଲା। ଛୁତିକିଆ, ମୃତ୍ତିକିଆରେ ମାଟି ବର୍ତ୍ତନ ମାରା ହେଉଥିଲା। ତେଣୁ ଏ ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ହାଣ୍ଡିଶାଳର ପୂରାମାଟିପାଗ ବଦଳା ଯାଉଥିଲା। ରୋଷେଇ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ମାଟି ହାଣ୍ଡିକୁ ପ୍ରତିଦିନ କୁଟା କିମ୍ବା ନଡ଼ିଆ କତା ଓ ପାଉଁଶରେ ମାଜି ସଫା କରାଯାଉଥିଲା। ସବୁଠୁଁ ବଡ଼ ଅସୁବିଧାଟି ହେଲା ସାମାନ୍ୟ ଅସାବଧାନତାରେ ମାଟିପାତ୍ର ଭାଙ୍ଗିଯିବା। ଏ ସବୁ ସତ୍ତ୍ୱେବି ଏବେ ମଧ୍ୟ କେତେକ କୁଳୀନ ଓ ରକ୍ଷଣଶୀଳ ପରିବାରରେ ଆଲୁମୁନିୟମ୍ ହାଣ୍ଡି, ଡେକ୍‌ଚି

ଆଦି ସହିତ ମାଟି ହାଣ୍ଡିଟିଏ ଦେଇପିଣ୍ଡିରେ ରହୁଛି। ପରିବାରରେ ଶ୍ରାଦ୍ଧ କର୍ମ ହେଲେ ଆଗେ ପୂରା ହାଣ୍ଡିପାଗ ବଦଳୁଥିଲା। ତେଣୁ ଶ୍ରାଦ୍ଧକୁ କେତେକ ପୁରୁଣା ଲୋକେ ଏବେବି ହାଣ୍ଡି କହୁଛନ୍ତି।

ଆମ ପାରିବାରିକ ହାଣ୍ଡିଶାଳରୁ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ହଜିଛି। କିନ୍ତୁ ଶ୍ରୀମନ୍ଦିରର ରୋଷଶାଳାରେ କେବଳ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ହିଁ ଚଳୁଛି। ମାଟି ହାଣ୍ଡି ରୋଷେଇର ସୁଆଦ ନିଆରା। ମାଟି ଆଟିକାର ଶାଗ ଖରଡ଼ାର ବାସନା ଯେମିତି ତିନିସାହି ଯାକେ ପହଞ୍ଚୁଥିଲା, ମାଟି ହାଣ୍ଡିର ସାଗୁଆତି କଷା ଆଉ ମାଂସ ଝୋଳର ମହକ ଏବଂ ସୁଆଦ ସେମିତି ଦିନ ଦିନ ଧରି ଜିଭରେ ଲାଗି ରହୁଥିଲା। ଆଉ ଏଇ ମାଟି ପାତ୍ରର ରୋଷେଇବି ଥିଲା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ହିତକର।

କିନ୍ତୁ ଶିଳ୍ପାୟନ, ସୁସ୍ଥି ଆଉ ଚକ୍ ମକ୍ ଦୁନିଆର ଚହଟତଳେ କଳା କଳେବର ମାଟି ପାତ୍ର ସବୁ ମୁହଁ ଲୁଚେଇ ଦେଲେ। ଆଉ ମାଟିପାତ୍ରର ବିଲୟ ସହିତ ତାକୁ ତିଆରି କରୁଥିବା କୁମ୍ଭାର ସମ୍ପ୍ରଦାୟର କୌଳିକ ବୃତ୍ତିବି ବୁଡ଼ିବାକୁ ବସିଲା। ହଁ, କୁମ୍ଭାର ବା କୁରାଳ ବୃତ୍ତି। ହଜିଯାଉଥିବା ଆମର ଏହି ମାଟି କଳାକାର ଶିଳ୍ପୀଙ୍କ ବିଷୟରେ ଓ ସେହି ଶିଳ୍ପର କେତୋଟି ବୈଷୟିକ ଦିଗ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଏଠି ଦିପଦ କହିବା ସମୀଚୀନ ମନେହୁଏ। ଏହି ପ୍ରାଚୀନ ପାରମ୍ପରିକ ବୃତ୍ତିଜୀବୀମାନଙ୍କର ସାର୍ବଜନୀନ ଗୁରୁତ୍ୱ ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ପ୍ରତିଫଳିତ ହୋଇଛି। ଆମ ଶାସ୍ତ୍ର ପୁରାଣରେ ପରାକ୍ରମଶାଳୀ ଦେବାସୁର କିମ୍ବା ରାଜନ୍ୟବର୍ଗଙ୍କ କ୍ରୋଧିତ ନେତ୍ରକୁ କୁରାଳ ଚକ୍ର(କୁମ୍ଭାର ଚକ) ସହିତ ତୁଳନା କରାଯାଇଛି। ଆମ କଥା ଭାଷାରେ ବହୁ ପ୍ରଚଳିତ ଢଗଟିଏ ଅଛି।

'କୁମ୍ଭାର ଘରର ବୋହୂ
ଝଟିକି ନ ଗଲେ ମାଟିକି ଯାଉ।'

ହଁ, ଏଇ ମାଟି ଝାଟି ଆଉ ଚକକୁ ନେଇ କୁମ୍ଭାର ଘରର ହାଣ୍ଡି ତିଆରି ଶିଳ୍ପ। କୁମ୍ଭାର ପରିବାରର ସ୍ତ୍ରୀ ପୁରୁଷ ମିଶି ମାଟି ସଂଗ୍ରହ କରି ଆଣି ଗଦାକରନ୍ତି। ସବୁ ମାଟିରେ ହାଣ୍ଡି ଗଢ଼ି ହୁଏନା। କାରଣ ସବୁ ମାଟିର ହାଣ୍ଡି ଶକ୍ତ ହୁଏନା। କେବଳ ପଙ୍କୁଆ ଚିକ୍‌ଟା ମାଟି ହିଁ ହାଣ୍ଡି ଗଢ଼ାର ଉପଯୋଗୀ।

ସଂଗୃହୀତ ମାଟିକୁ ପାଣି ପକାଇ କାଦୁଅ କରି ମଖନ୍ ବାଗେ ଚକଟା ଯାଏ। ଚକଟା ମାଟିର ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ ଅଭିଜ୍ଞ ଶିଳ୍ପୀ ଚକର କେନ୍ଦ୍ରରେ ରଖି ଚକକୁ ବୁଲାନ୍ତି। ଏହି କୁରାଳ ଚକ୍ର ପାରମ୍ପରିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ ନିର୍ମିତ ମାଟିପାତ୍ର ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତି। ଏକ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ମୂଳ ଚକଟି ଶଗଡ଼ ଚକପରି କାଠରେ

ତିଆରି ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ୩ ଫୁଟ। କେନ୍ଦ୍ରସ୍ଥ ହବ୍‌ରୁ ଚାରିଟି ଅର ଲାଗିଥାଏ। ବୃତ୍ତାକାର ପରିଧି ଭାବେ ବାଉଁଶ ବତା ବନ୍ଧାଯାଇ ତା ଉପରେ ନଡ଼ିଆ କତା ଛାଉଣି ଉପରେ କାଦୁଅ ଲେପା ଯାଇଥାଏ। ଫଳତଃ ଚକଟି ବେଶ୍ ଓଜନଦାର ହୁଏ ଓ ଗତିର ସ୍ଥିରତାରେ ସହାୟକ ହୁଏ। ଅରଗୁଡ଼ିକୁ ମଧ୍ୟ ଅନୁରୂପ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ହାଲକା ଛାଆଣି ଓ ଲେପ ଦିଆଯାଇଥାଏ। କୁମ୍ଭାର ଚକର ଅର ଗୁଡ଼ିକୁ ବାଡ଼ ଓ ହବ୍‌କୁ ମାଖିଣି କହନ୍ତି। ମାଖିଣିର ତଳ ପଟେ ଶକ୍ତ ଓ ଗୋଜିଆ କାଠ ଖିଲଟିଏ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଭୂସମାନ୍ତର ଭାବେ ଚକକୁ ରଖି ତଳ ଖିଲକୁ ମାଟି ଉପରେ ପୋତାଯାଇଥିବା ଶକ୍ତ ଶାଣ ପଥରରେ ଖୋଳାଯାଇଥିବା ଗାତରେ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ। ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ଅରକୁ ଧରି ଚକକୁ ଭୂସମାନ୍ତର ଭାବେ ଜୋରରେ ବୁଲାଇ ଦେଲେ ଚକ ବହୁତ ସମୟ ଧରି ବୁଲିବ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଉପଯୋଗଟି ହାଣ୍ଡି ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ହାଣ୍ଡି ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ଆକାର ଓ ଆୟତନର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମାଟି ପାତ୍ର ଗଢ଼ିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର କାଦୁଅ ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ ମାଖିଣି ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରି ଚକକୁ ବୁଲାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ଘୂରନ୍ତା ମାଟି ପିଣ୍ଡୁଳା ଉପରେ ଦୁଇ ହାତର ଚାପ ଓ ଅଙ୍ଗୁଳି ଚାଳନ ଦ୍ୱାରା ବିଭିନ୍ନ ପାତ୍ରର ମୂଳପିଣ୍ଡମାନ ମିଳିଯାଏ। ଏଗୁଡ଼ିକୁ ଏକ ଅତି ସୂକ୍ଷ୍ମ ଅଥଚ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତିରେ ଖଣ୍ଡେ ସୂତା ଦ୍ୱାରା ଚକରୁ ଛେଦନ କରାଯାଏ। ଓଦା ପିଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ ହାଲ୍କା ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ, ଆବଶ୍ୟକ ଆର୍ଦ୍ରତା ଥିବା ସମୟରେ ଶିଳ୍ପୀ ଚଟକା ପିଟୁଣିରେ ବାଡ଼େଇ ପାତ୍ରମାନ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଏତିକି ବେଳେ ପାତ୍ରରେ ଜ୍ୟାମିତିକ ନକ୍‌ସା, ଫୁଲ ଓ ପଶୁପକ୍ଷୀର ଚିତ୍ର ଖୋଦେଇ ସରଳ ଖଡ଼ିକା କାଠିରେ ଅଭିଜ୍ଞ ଶିଳ୍ପୀ ଓ ମା ଭଉଣୀମାନେ କରିଥାନ୍ତି। ପରେ ଏଗୁଡ଼ିକୁ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଶୁଖାଇ ଉହା ବା ଭାଟିରେ ପୋଡ଼ାଯାଏ। ଉହା ଘରେ ଭାଟି କେଉଁ ଆକାରର ହେବ, ପାତ୍ରମାନ କେମିତି ସଜା ହେବ, କେଉଁ ଜାଳ ଜଳିବ, କଣ କଲେ ହାଣ୍ଡି କଳାପୋଡ଼ କି ଲାଲ ପୋଡ଼ ହେବ ଏ ସବୁ ପଛରେ ସୁଚିନ୍ତିତ ପାରମ୍ପରିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳ ରହିଛି। ତେବେ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ହଜିବା ସହିତ ଏହି କୌଳିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳଟି ବି ଦିନେ ହଜିଯିବ।

ଚଟୁ:- ଆଜି କାଲି ଡେକିଚି ଓ ହଣ୍ଡାରେ ଭାତ ରାନ୍ଧିବା ବେଳେ ଗୋଳେଇବା ଏବଂ ଭାତକୁ ଲେଉଟାଇବା ପାଇଁ ଖଣତା ବା ଲୁହା ଖଡ଼ିକା କିମ୍ୱା ଆଲ୍‌ମୁନିୟମ୍‌ର ଚଟକା ଖଡ଼ିକା ବା ଚଟୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। ମାତ୍ର ଆମ ପୁରୁଣା ଚଳଣିରେ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଭାତକୁ ଗୋଳେଇବା ବା ଘାଣ୍ଟିବା ପାଇଁ କାଠର ଚଟୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିଲା।ସାଧାରଣତଃ ଚଟୁ ଆମ୍ବ କାଠରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। ପଣସ ଓ ଜାମୁ



କାଠରେ ଚଟୁ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ଓ ବ୍ୟବହାର ସମ୍ଭବ ଥିଲା। ହାଣ୍ଡିଶ୍ରାଦ୍ଧ ବେଳେ ପୁରୁଣା ହାଣ୍ଡିପାଗ ସହିତ ପୁରୁଣା ଚଟୁକୁ ମଧ୍ୟ ହାଣ୍ଡିଶାଳ ବା ଦେଇପିଣ୍ଡିରୁ ବାହାର କରି ଦିଆଯାଉଥିଲା। କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଏହାକୁ ବଢେଇମାନେ ତିଆରି କରନ୍ତି। କଞ୍ଚା ଆମ୍ବ, ପଣସ କିମ୍ବା ଜାମୁର ପାଞ୍ଚଛଅ ସେମି ବ୍ୟାସର ଡାଳ ଖଣ୍ଡକୁ ଘଷି ୩୦ ରୁ ୪୦ ସେ.ମି. ଦୈର୍ଘ୍ୟର ଚଟୁଟିଏ ତିଆରି କରି ଦେଉଥିଲେ। ଏଇଟି ତତ୍‌କ୍ଷଣାତ୍ ସେହି ଶ୍ରାଦ୍ଧ ଦିନ ଭାତ ହାଣ୍ଡିରେ ପଡୁଥିଲା। ଆଜିକାଲି ନନ୍‌ଷ୍ଟିକ ପ୍ୟାନ୍‌ମାନଙ୍କରେ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଧାତୁ ନୁହେଁ କାଠର ଚଟୁମାନ ଉପଯୋଗ ହେଲାଣି। ରନ୍ଧନରେ କାଠ ଚଟୁର ବ୍ୟବହାର ମାଟି ପାତ୍ରର ନିରାପତ୍ତା ପାଇଁ ଯେମିତି ଆବଶ୍ୟକ ଥିଲା, ତାଠାରୁ ଅଧିକ ଥିଲା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ। କେବଳ ଭାତ ରନ୍ଧା ନୁହେଁ, ମାଟିହାଣ୍ଡି ଓ ପଲମରେ ଶାଗ ଖରଡ଼ା ଏବଂ ଭଜା, ସନ୍ତୁଳା କରିବା ବେଳେ କାଠ ଚଟୁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା।

ଡଙ୍କା: ରନ୍ଧନର ଆଉ ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ ଦେଶୀୟ ଉପଯୋଗ। ନଡ଼ିଆ ଷଢ଼େଇ ଓ ଖଣ୍ଡେ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ କଣିରୁ ଡଙ୍କା ତିଆରି ହୁଏ। ହାଣ୍ଡିଶ୍ରାଦ୍ଧରେ ହାଣ୍ଡିପାଗ ଓ ଚଟୁ ସହିତ ପୁରୁଣା ଡଙ୍କା ବି ଦେଇପିଣ୍ଡିରୁ ବାହାର କରି ଦିଆଯାଏ। ବଢ଼େଇଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କିମ୍ବା ନିଜେ ତିଆରି କରି ନୂଆ ଡଙ୍କା ରନ୍ଧନରେ ଉପଯୋଗ ହୁଏ। ନଡ଼ିଆ ଷଢେଇର ଆଖି ଥିବା ଫାଳରେ ଗୋଟିଏ ପ୍ରାକୃତିକ ଫୋଡ଼ ଥାଏ। ସରୁ ନିହଣ ଯୋଗେ ଷଢ଼େଇର ଧାରରୁ କିଛି ଛାଡ଼ି ଆଉ ଗୋଟିଏ ଫୋଡ଼ କରାଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଗୋଟିଏ ପ୍ରାୟ ୩୦ରୁ ୪୦ ସେ.ମି ଦୈର୍ଘ୍ୟର ଶକ୍ତ, ଶୁଖିଲା ବାଉଁଶ କଣିର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡକୁ ଗୋଜିଆ କରି ସେହି ମୁଣ୍ଡକୁ ବାଡ଼େଇ ପାର୍ଶ୍ୱ କଣାରୁ କେନ୍ଦ୍ର କଣା ଯାଏ ଶକ୍ତ ଭାବେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଉପଯୋଗଟି ରନ୍ଧନରେ ଲାଗିବାପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ଭାତ ସହିତ ଡାଲି ଗୋଟିଏ ନିତି ଦିନିଆ ଖାଦ୍ୟ। ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ମୁଗ, କୋଳଥ ଓ ହରଡ଼, ଚଣା ପରି ଜାଇକୁ ସିଝାଇବା ପରେ ଫାଳ ଭାଙ୍ଗିବାପାଇଁ ଘୋରା ଯାଏ। ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଧାତୁ ତିଆରି ଡଙ୍କି ବା ଘମଚରେ ଘୋରିଲେ ହାଣ୍ଡି ଭାଙ୍ଗି ଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ। ତେଣୁ ଏଇଠି ଷଢ଼େଇର ଡଙ୍କାହିଁ ସବୁଠୁଁ ଉପଯୋଗୀ। କେବଳ ଘୋରିବା ନୁହେଁ, ପରଷିବା ପାଇଁ ଡଙ୍କା ଲୋଡ଼ା ଯାଇଥାଏ। ଡଙ୍କା ମାଟିହାଣ୍ଡିର ରନ୍ଧନ ପାଇଁ ଯେତିକି ନିରାପଦ, ସେତିକି ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ ମଧ୍ୟ ଥିଲା। ଆମ ପରିବାରର ଏହି ଦେଶୀୟ ସାମଗ୍ରୀମାନ ହଜିଯାଉଥିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପାଇଁ ଚିନ୍ତା ଓ ପରିତାପର ବିଷୟ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୪.୦୨.୨୦୧୪

ମାଟିଘର

''ଲୋଟି ଗଲେ କେତେ ମାଟିର ମହଲ
କୁଟୀରରୁ କୁଞ୍ଜକୋଠି ।
ଲୋଟିଗଲେ କେତେ କାଠ ବାଉଁଶର
କବିତାରୁ କୋଟି କୋଟି ।
ଆଉ ଖୋଲିବେନି ଆଖି,
ବରଷୁ ବରଷ ଝଞ୍ଜା ତରସ
ପ୍ରଳୟ ତାଣ୍ଡବ ଦେଖି ।''

୧୯୯୯ ମସିହା ମହାବାତ୍ୟାରେ ଧ୍ୱଂସ୍ତ ବିଧ୍ୱଂସ୍ତ କିମ୍ବା ଦୟନୀୟ ଭାବେ କ୍ଷତବିକ୍ଷତ ଗାଁର ମାଟିଘରମାନଙ୍କୁ ଦେଖିବା ପରେ ଏ ଥିଲା ମୋର ଭାବ-ବିହ୍ୱଳ ପ୍ରତିକ୍ରିୟାର ପ୍ରଥମ ପଦ। ହଁ ମାଟି ମହଲମାନ ହଜିଯାଇଛି ଓ ଯାଉଛି। ହଜି ଯାଉଛି ଦି ସାହାଲା, ତିନି ସାହାଲା ଖଞ୍ଜା ତାର ପ୍ରଶସ୍ତ ଅଗଣା, ବାରଣ୍ଡା, ଆଟୁ, ଗଡ଼ମାଟୁ। ହଜିଯାଇଛି ତା କବାଟ, .ଦାନ୍ତିଆ, ଠିକରା, ମୁଖା ଆଉ ଓରାରେ ଖୋଦିତ କାଠର ଅଫୁରନ୍ତ କାରୁକାର୍ଯ୍ୟ। ଜୀବନ ଓ ଆମ ବସବାସ, ଚୁନଲିପା କୋଠା ଆଉ ମାର୍ବଲର ପାଲିସ୍ ପିଠି ପରି ଏକାକାର ଓ ବୈଚିତ୍ର୍ୟ ବିହୀନ ପାଲଟି ଯାଉଛି।

ମାଟିଘର। ଘଳଛପରର ମାଟିଘର। ଦିନଥିଲା, ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ କେବଳ ମାଟିଘର ହିଁ ଥିଲା। ଦି ସାରିଆ ଗାଁ, ବେଳେବେଳେ ଶହେ ଦୁଇଶହ ଘର। ଉଚା ଉଚା ପିଣ୍ଡା। ପିଣ୍ଡାରେ ପଥର ପାଲକା ଉପରେ ବସା ଶାଳୁଆ ଖୁଣ୍ଟ ଉପରେ ଠିଆ ହୋଇଥିବା ହାତୀ ଶେଣିଆ ଘର। ଗାଁଦାଣ୍ଡରେ ବାଲିଘର ତୋଳି କୋଉଠି ପିଲା ଖେଳୁଛନ୍ତି, ଏ ମୁଣ୍ଡରେ କେନ୍ଦରା ବଜେଇ ନାଥ ପୁଅ 'ଟୀକା ଗୋବିନ୍ଦ ଚନ୍ଦ୍ର' ଗାଉଛନ୍ତି। ଆର ମୁଣ୍ଡରେ କେଳା

କେଲୁଣୀ 'ହେ ଗେଡ଼ିଏ, ହେ ପୁଅ ମା'' ଡାକଦେଇ ଚାଲିଛନ୍ତି। କେତେ ସୌରଭରେ ମାନୁଥିଲା ଗାଁ କୁ!! କିନ୍ତୁ ଏ ସବୁ ରହିଲାନି। ପ୍ରାକୃତିକ ବିପର୍ଯ୍ୟୟ, ବନ୍ୟା, ବାତ୍ୟା ମାଟିଘରମାନଙ୍କୁ ଭାଙ୍ଗି ଦେଲା। ଲୋକଙ୍କର ଆର୍ଥିକ ପ୍ରଗତି ବି ହେଲା। ତେଣୁ ମାଟି ଘରମାନଙ୍କ ସ୍ଥାନରେ ପକ୍କା, କୋଠାମାନ ଗଢ଼ି ଉଠିଲା।ଏବେ ଗାଁ ମାନ କୋଠାରେ ପ୍ରାୟ ପୂରି ଗଲାଣି। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡ ପକ୍କା ହେଇ ଗଲାଣି। ଗାଁରୁ ଘର-ଚଟିଆ ବାୟା ଚଢ଼େଇ ଉଭେଇ ଗଲେଣି।। ଆମ ଜନ ଜୀବନର ନିଜସ୍ୱ ସଂଗୀତ ଆଉ ନାଟକ ହଜି ଗଲାଣି। ନୂଆ ସଂଗୀତରେ ବେସୁରା ତାଳରେ ଆମେ ସମସ୍ତେ ମଜ୍‌ଗୁଲ୍।

ମାଟି ଘର ତିଆରି ଶିଳ୍ପଶାସ୍ତ୍ରସମ୍ମତ ପାରମ୍ପାରିକ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ ଅଭିଜ୍ଞତାକୁ ଆଧାର କରି ହୋଇଥାଏ। କାର୍ତ୍ତିକରୁ ଆରମ୍ଭକରି ବୈଶାଖ ଜ୍ୟେଷ୍ଠମାସ ମଧ୍ୟରେ ମାଟିଘର ତିଆରି ସାରିବାକୁ ପଡ଼େ। ପ୍ରଥମ ଚରଣରେ ସ୍ଥାନ ନିରୂପିତ ହୋଇ ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ କ୍ଷେତ୍ରକୁ ପୋତି, ପାଣିରେ କାଦୁଅ ଚକଟି ଶକ୍ତ ଏବଂ ସମତଳ ମୂଳଦୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହାର ପରବର୍ତ୍ତୀ ସୋପାନ ଭାବେ ଶୁଭ ଲଗ୍ନ ଓ ବେଳା ଦେଖି ଅଭିଜ୍ଞ ପୂଜକ, ଜ୍ୟୋତିଷ, ଶିଳ୍ପୀ କିମ୍ବା ସାଧୁଙ୍କୁ ନିମନ୍ତ୍ରଣ କରି ବାସ୍ତୁ ପୂଜା ଅନ୍ତେ ଗୃହ ନିର୍ମାଣ ପାଇଁ ସୂତା ଦିଆଯାଏ। ଯାହାକୁ ଆଧୁନିକ ଯୁଗରେ କୁହାଯାଉଛି ଲେଆଉଟ୍ ଦେବା। ଏଥିପାଇଁ ଶିଳ୍ପ ଶାସ୍ତ୍ରର ଗଣନା ଓ ନିୟମ ଅନୁସାରେ ହିସାବ କିତାବ ମଧ୍ୟ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ କାନ୍ଥର ସୀମା ଓ ଅବସ୍ଥିତି ଚିହ୍ନିତ ହୁଏ। ଘରର ବଖରାମାନ ଓ ଅଗଣା ପାଇଁ ସ୍ଥାନ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ।

ଦ୍ୱିତୀୟ ଚରଣରେ ଚକଟା ମାଟିକୁ କୋଡ଼ିରେ କଟା ଚେକାମାନ ଲଦି ଅଭିଜ୍ଞ ମିସ୍ତ୍ରୀଙ୍କଦ୍ୱାରା କାନ୍ଥ ଦିଆ ଚାଲେ। ମାଟି କାନ୍ଥ ଶକ୍ତ ଭାବେ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ ହାତ (୨ଫୁଟରୁ ଅଧିକ)ମୋଟର ହୁଏ। ଛେକକୁ ପ୍ରାୟ ୨ ରୁ ୨.୫ ଫୁଟ ଉଚ୍ଚର କାନ୍ଥ ଲଦାଯାଏ। ପ୍ରତି ଲଦାକୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦୁଆ କହନ୍ତି। ମାଟିଘର ପାଇଁ ପାଞ୍ଚ ଦୁଆରେ କାନ୍ଥ ଦେବା ସରେ। କାନ୍ଥ ଦିଆ ସହିତ ଘରର କାଠ ବାଉଁଶ କାମ ଚାଲିପାରେ। ଏହାପରେ ଘରେ ମଝି ଖୁଣ୍ଟ ପଡ଼େ। ଏହି ଖୁଣ୍ଟ ଶକ୍ତ ଏବଂ ମୋଟା ଶାଳୁଆର ଗଣ୍ଡି। ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ଫୁଟକରୁ ଅଧିକ। ଲମ୍ବ ୧୨ ହାତ, ଅର୍ଥାତ ୧୮ ରୁ ୨୦ ଫୁଟ। ଘର ତିଆରି ପାଇଁ ପ୍ରତି ପାର୍ଶ୍ୱଘରେ ୨ଟି ଲେଖାଁ ଶାଳୁଆ ଖୁଣ୍ଟ ପୋତାଯାଏ। ଏହି ଖୁଣ୍ଟର ଉପର ପଟେ ବଢ଼େଇ ମାପକରି ଖାପ ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି। ଦୁଇ ଖୁଣ୍ଟ(ଯାହାକୁ ମଝିଖୁଣ୍ଟ କହନ୍ତି) ଉପରେ ମୋଟା କାଠର ଆୟତଘନାକାର ଲମ୍ବାଶେଣି ଉଠେ। ଶେଣି ଉପର ଦୁଇମୁଣ୍ଡରୁ ହଲେ ଲେଖା ଇଂରାଜୀ ଓଲଟ ଭି ଆକାରର କାଣ୍ଡ ପଡ଼ିବ। କାଣ୍ଡକୁ ଧରିବା ପାଇଁ କାନ୍ଥ ସୀମାରେ ଦାନ୍ତିଆ ଦିଆଯାଇ

ସେଥିରେ କାଠର ମୁଖା ଚାଲେ। ଅଗଣା ପଟେ ପିଣ୍ଡା ଓ ଦାଣ୍ଡ ବାରଣ୍ଡା ପାଇଁ ମାପଚୁପକରି ଶାଳୁଆ କାଠର ଖୁଣ୍ଟିମାନ ବସେ। ଖୁଣ୍ଟିରେ ଦାନ୍ତିଆ ଲାଗିଥାଏ। ଏହି ଖୁଣ୍ଟି ଉପରେ ବରାଣ୍ଡ ଚାଲେ। ଶେଣି ଉପରୁ କଟା ବାଉଁଶମାନ ମାପ ଅନୁଯାୟୀ ଛନ୍ଦି ପକାର ଦିଆଯାଏ। ଯାହା ମୁଖାମାନଙ୍କ ଉପରେ ଭରାଦେଇ ରହେ।ଏହାକୁ ରୁଅ କହନ୍ତି। ଦୁଇପଟ ସାଧାରଣତଃ ଉତ୍ତର ଦକ୍ଷିଣର ଦୁଇ ଦୁଇ ବଖରା ଘର ଏହା ଦ୍ୱାରା ଚିହ୍ନିତ ହୋଇଥାଏ।

ପୂର୍ବ ପଶ୍ଚିମରେ ଲଘା ଓ ବୈଠକ ଘର ଆଦିପାଇଁ ମଝି ଖୁଣ୍ଟ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଓରା ବା ଗଇନ୍ତିର ଉପଯୋଗ ହୋଇଥାଏ। ଏଠିବି ଶେଣି, କାଣ୍ଡ ଓ ରୁଅ ପଡ଼େ। କଣ୍ଟାପିଟି ମଉଡ଼ ମରାଯାଏ। ରୁଅମାନଙ୍କୁ ଧରି ରଖିବା ପାଇଁ ତଳପଟୁ ଗୋଜ ଦିଆଯାଇ ସେ ସବୁକୁ ଆବଦ୍ଧ କରାଯାଏ। ତାପରେ ବାଉଁଶ, ବତା ଓ ନଡ଼ିଆକତା ରଶି ଉପଯୋଗ କରି ଘର ବନ୍ଧାଯାଏ ଓ ବତରା ଯାଏ। ଶେଷରେ ଛଣରେ ଚାଳ ଛପର ପଡ଼େ। ଏହି ଛପର ଛାଆଣି କାମରେ ବି ମାପଚୁପ ଅଛି। ଛଣ କେବଳ ସଜେଇ ଛାଇଦେଲେ ରହିବ ନାହିଁ। ସେ ସବୁକୁ ଛେକ,ଛେକ କରି ତଳୁ ଉପରଯାଏ ୪/୫ ଛେକରେ ବତା ପକାଇ ବନ୍ଧାଯାଏ। ପ୍ରତି ଛେକକୁ ଗରି କହନ୍ତି। ଶେଷ ଗରିଟି ମଥାନି। ଦୁଆର ମାନଙ୍କରେ ତାପରେ ଚଉକାଠର ବନ୍ଧ ଓ କବାଟ, ଝରକା ଆଦି ବସେ।

ଏତକ ଚାଲିବା ସହିତ ମାଟି କାନ୍ଥକୁ କାଦୁଅ ଓ ବାଲିରେ ଛାଟି ଲିପାଯାଏ। ତାପରେ ଘର ପ୍ରତିଷ୍ଠା ଶୁଭ ଦିନମାନଙ୍କରେ ବୈଦିକମତେ କିମ୍ବା ସାଧୁ ସନ୍ଥଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ହୁଏ। ଭୋଜି ଭାତପରେ ଗୃହ ପ୍ରବେଶ। ଏଥିରେ ଘରର ଇଷ୍ଟ ଦେବଙ୍କପୂଜା ଖଟୁଲି ଓ ମାଣ ପେଡ଼ି ହିଁ ପ୍ରଥମେ ଆସିଥାଏ। ମାଟି ଘରର ଦୀର୍ଘ ସ୍ଥାୟିତ୍ୱ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଡାକ ବଚନ ଅଛି। ସେଇଟି ହେଉଛି–

'ଉଭା ତାଳ, ପୋତାଶାଳ,
ରୁଅ ହେନ୍ତାଳ,ଗଣ୍ଠି ବେନ୍ତାଳ।
ଘରକୁ ଘରଣୀ ଚେନ୍ଥୁକାଳ,
ସେ ଘର ଯାଏ ଅପାର କାଳ।'

ଅର୍ଥାତ୍:-ପୋତାପାଇଁ ଶାଳକାଠର ଖୁଣ୍ଟମାନ ହେବ। ଉପରେ ଶେଣି, କାଣ୍ଡଭାବେ ତାଳକାଠ ପଡ଼ିବ। ହେନ୍ତାଳରୁ ରୁଅ ଦିଆଯିବ, ବେତରେ ବତା ବାଉଁଶ ପକାଇ ଗଣ୍ଠି ବନ୍ଧାଯିବ। ଘରକୁ ଉପଯୁକ୍ତ ଘରଣୀଥିବ। ସେହି ଘର ଦୀର୍ଘସ୍ଥାୟୀ ହେବା ସହିତ ସୁଖ ଶାନ୍ତିରେ ରହିବ।

ମାଟି ଘରରେ ଧାନ ରଖିବା ପାଇଁ, କାଠ ଓ ମାଟିଲେପଦେଇ ଅମାର କରାଯାଏ । ମୁଖ୍ୟ ଘରକୁ କାନ୍ଥ ଉପରେ କାଠ କଡ଼ି ପକାଇ ବାଉଁଶ ପାରିଣି ଦେଇ ତା ଉପରେ ମାଟି ଲେପ ଦିଆଯାଏ । ଏହାକୁ ଆଟୁ କହନ୍ତି । ଏହା କୋଠାଘରର ଛାତପରି । ଆଗେ ମୂଳଘରକୁ ଛାଡ଼ି ଜାଳ ପାଇଁ ଓ ଘସିପାଇଁ ଚାଳିଆ ରହୁଥିଲା । ଘରେ ରୋଷେଇଶାଳ, ଚୁଲି, ଦେଇପିଣ୍ଡି ରହୁଥିଲା । ଘରର ପୂର୍ବପଟ ମଝିଖୁଣ୍ଟ ମୂଳେ ମାଣ ବସୁଥିଲା; ଇତ୍ୟାଦି,ଇତ୍ୟାଦି ।

ଏମିତି କେତେ କେତେ ପରମ୍ପରା ଆଉ ଚଳଣି । କିନ୍ତୁ ସେ ସବୁ କାଳ ଗର୍ଭରେ କ୍ରମେ ଲୀନ ହୋଇ ଯାଉଛି । ମାଟିଘର, ମାଟିକାନ୍ଥ, ମାଟିଗୋବର ଲିପା, ବନମାଟି କିମ୍ବା ଗେରୁମାଟି ଲିପା ଉପରେ ବଟା ଚାଉଳର ଝୋଟି ଚିତା, ଧାନସୀସା, ଧାନ ଗଦା, ତା'ଉପରେ ଚିଡ଼ିଆ, ଠିକିରି, ତା ଉପରେ ଯୋଡ଼ି ଚଢ଼େଇ । ଓଡ଼ିଆଣୀର ମନ ତଳୁ ଝରି ଆସୁଥିବା କେତେକେତେ କୋଟି କମ । ଏ ସବୁବି ହଜିଯାଉଛି ।

ମାଟି ଓ ଚାଳ ଛପର ଘର, ବେଶ୍ ଆରାମଦାୟକ । ଖରାଦିନେ ଶୀତଳ ରହେ, ଶୀତଦିନେ ଉଷୁମ । ବର୍ଷା ବତାସିକୁ ଡର ନଥିଲା । ବର୍ଷେ ଘର ଛପର ହେଲେ ଦୁଇ, ତିନି ବର୍ଷ ଛପର ରହୁଥିଲା । ମାତ୍ର ଆଜିକାଲି ଅଧିକ ଅମଳ ପାଇଁ ଜମିରେ ରାସାୟନିକ ସାର ଭର୍ତ୍ତିକରି ଦେଉଛନ୍ତି । ଫଳରେ ଛଣ ସବୁ ଲୁଣପରି ଦୁଇମାସର ବର୍ଷାରେ ମିଳେଇ ଯାଉଛି । ତେଣୁ ଚାଳଘରର ଛାଉଣି ଆଉ ନିରାପଦ ନୁହଁ । ତା ସାଙ୍ଗକୁ ଝଞ୍ଜା, ବତାସ, ବାତ୍ୟା ଓ ମହାବାତ୍ୟାର ପଂଝା ବି ଅଛି । ତଳୁ ଉଇ ଉଠିଲାଣି, ସାଇତା ଶସ୍ୟସବୁ ଗାତୁଆ ମୂଷା ଖାଇଲାଣି, ଚାଳ ଉପରେ ଦଳଦଳ ମାଙ୍କଡ଼ଙ୍କର ମନମୁଖି କସରତ୍ । ଏସବୁ ପାଇଁ ଚାଳଘର ଓ ମାଟିଝାଟି କାନ୍ଥକୁ ଉଜେଇ ଦିଆଯାଉଛି ।

ତାହା ହେଉ; ଆମ ଗାଁ ପ୍ରଗତି କରି ଚାଲୁ । ତେବେ ଆମର ଏଇ ପ୍ରଗତି ସହିତ ମାଟି ଘରର ସ୍ଥାପତ୍ୟ କଳାଟି ଯେ ହଜି ଯାଉଛି, ତା ତିଆରିର ପରିଭାଷା ଯେ ଆମ ଭାଷାରୁ ଲିଭି ଯାଉଛି, ଏହା ମଧ୍ୟ ଚିନ୍ତାର ବିଷୟ ହେବା ଉଚିତ । ଅଗ୍ରଣୀ ସ୍ଥପତିମାନେ ଡକୁମେଣ୍ଟ ଭାବରେ ଏକ ସମ୍ଭ୍ରାନ୍ତ ମାଟିଘରର ନକସା ପରିପାଟୀ ତାର ବିଭିନ୍ନ ଅବୟବର ପରିଭାଷା ସହିତ ସଂରକ୍ଷିତ କରିବା ଉଚିତ । ଏମିତିକି ନିୟମିତ ବନ୍ୟା ଓ ବାତ୍ୟା ବିପ୍ଲାତର ଦୂରରେ ଥିବା ରାଜ୍ୟର ବିଭିନ୍ନ ଅଞ୍ଚଳରେ ଆଦର୍ଶ ମାଟିଘର ମାନ ପାରମ୍ପାରିକ କଳାକୃଟି ଓ କୌଶଳ ସୌଷ୍ଠବ ସହ ନିର୍ମାଣ କରିବା ଉଚିତ । ଅନ୍ତତଃ ଆମର ଆଗାମୀ ପିଢ଼ିପାଇଁ ଆମ ନିର୍ମାଣ ଶିଳ୍ପର ସ୍ମାରକୀ ଭାବେ ।

ଶେଷରେ ଏକ ଅଭୁଲା ସ୍ମୃତିରୁ ପଦେ ଦିପଦ । ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

'ଛଣ ଛପରର ନରମ ଶେଯରେ
ଲାଉ କଖାରୁର ଲଟା
ଧିଆନୀ ତାପସ ଶିରରେ ଅବାସେ
ସଜଡ଼ା ସାଉଁଳା ଜଟା ।
ବରଷା ଝପର ଝାଇଁ
କଖାରୁ ପତର ଉପରେ ଇନ୍ଦ୍ରର
ଘୋଡ଼ା ଟାପୁ ଟାଇଁ ଟାଇଁ ।

ଶୁଭିବନି ଆଉ ସବୁ ହଜିଯାଉ
କେତେ ଯେ ଗୀତିର ଗାଥା ,
ଜୀବନର ଯେତେ ସାଇତା ସମ୍ପଦ
ସ୍ମୃତି ଅନୁଭୂତି ଗୁନ୍ଥା ।
ସବୁର ବିଲୟ ଆଜି ।
ବିଦାୟ କୁଟୀର ବିଦାୟ ମାଟିର
ମୃତ ମହଲ ରାଜି ।'



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୭.୦୨.୨୦୧୪
(ଶିବରାତ୍ରି)

ମାଟିକୂଅ

'କୂପଜଳ ସୁଶୀତଳ'- ଇଏ ଆମ ପାରମ୍ପରିକ ପ୍ରାଥମିକ ଶିକ୍ଷାର ମୌଳିକ ରଚନା। ମଧୁସୂଦନ ରାଓ ଙ୍କ 'ବର୍ଣ୍ଣବୋଧରୁ' ମନେରଖିବା ଭଳି ଗୋଟିଏ ଧାଡ଼ି। ଆମେ ଆମ ପିଲାଦିନେ ପ୍ରାୟ ଷାଠିଏ ବର୍ଷତଳେ ବର୍ଣ୍ଣବୋଧ ପଢ଼ିବା ବେଳେ, ଏହି ଉକ୍ତିର ସତ୍ୟତା ମଧ ନିତିଦିନିଆ ଜୀବନର ଅନୁଭୂତିରୁ ବୁଝିଥିଲୁ। ସେତେବେଳେ ପ୍ରାୟ ଘରେ ଘରେ ଦାଣ୍ଡ ବା ବାଡ଼ିପଟେ ନିଶ୍ଚୟ କୂଅ ଥିଲା। ସମସ୍ତେ ପରିବାରର ଯାବତୀୟ କର୍ମ ଓ ଦୈନିକ ପିଇବା ପାଇଁ କୂଅପାଣି ହିଁ ଉପଯୋଗ କରୁଥିଲେ। ଖରା ଦିନର ଉଦୁଉଦିଆ ଦି ପହରେ ଶୋଷ ଲାଗିଲେ, ଲୋକ କୂଅରୁ ଢାଳେ ପାଣି କାଢ଼ି ଆଣି ଆକଣ୍ଠ ଢକ ଢକ ପିଇ ଯାଉଥିଲେ। ଏହା ପ୍ରକୃତରେ ଅତି ଥଣ୍ଡା ଓ ଆରାମ ଦାୟକ। କେବଳ ଥଣ୍ଡା ନୁହେଁ,ପୁଷମାଘ ମାସର କନକନିଆ ଶୀତ ସକାଳେ କୂଅରୁ କଢ଼ା ଯାଉଥିବା ପାଣିରୁ ସାମାନ୍ୟ ଧୂଆଁ (ବାଷ୍ପ) ବାହାରିବା ପରି ଦିଶେ ଏବଂ ସେ ପାଣି ଉଷୁମ ଲାଗେ। କାରଣ କୂଅର ପାଣି ଅତିକମରେ ୨୦/୩୦ ଫୁଟ ମାଟି ତଳୁ ଝରୁଥିବା ପାଣି। ଆଉ ଭୂତଳର ତାପ ଭୂପୃଷ୍ଠର ତାପ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରଭାବିତ ହୁଏନା, କାରଣ ଉପରିସ୍ଥ ମାଟି ତାପର କୁପରିବାହୀ। ଆଉ ଏହି ଭୂତଳ ତାପମାତ୍ରା ବର୍ଷାସାରା ପ୍ରାୟ ଅପରିବର୍ତ୍ତିତ ରହେ। ଏହା ଶୀତ ଦିନର ଭୂପୃଷ୍ଠର ତାପମାତ୍ରା ଠାରୁ ଅଧିକ ଓ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁର ଭୂପୃଷ୍ଠ ତାପମାତ୍ରାଠାରୁ କମ୍।

ତେବେ ମଣିଷ ପାଇଁ ତାର ଆବଶ୍ୟକତାକୁ ବୁଝି, ପ୍ରାକୃତିରୁ ଶୀତଳ କିମ୍ବା ଉଷ୍ମ ପାନୀୟ ଧରି ଦିବାରାତ୍ର ସଜାଗ ଥିବା ଏହି ସ୍ୱଦେଶୀ ବିଧାନଟି କ୍ରମେ ହଜି ଯାଉଛି। ଏବେ ଆମ ଶିଶୁ ପାଠ୍ୟରେ ପଢ଼ାଯାଉଛି, "ନଳକୂପର ପାଣି, ପିଇବା ତାକୁ ଛାଣି।" କାରଣ ଆମ ଦାଣ୍ଡ, ବାଡ଼ିରୁ କୂଅ ସବୁ ଲୁଚି ଗଲାଣି। ତା ବଦଳରେ ଠିଆ ହେଇଛି ଦିନ

ରାତି କେଁ କଟର ହୋଇ କାନ୍ଦୁଥିବା ନଳକୂଅ ବା ଢିଙ୍କିଆ କଳ। ସହର, ନଗରମାନଙ୍କରେ ପାନୀୟ ଜଳ ବଡ଼ ବଡ଼ ନଦୀରୁ ପମ୍ପଯୋଗେ ଉଠାଇ ପ୍ରକ୍ରିୟା କରଣ ପରେ ପାଇପରେ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି।

କୂଅ ଆଗେ ଖୋଳାଯାଉଥିଲା। ଗୋଟିଏ ଗାଁରେ କିମ୍ବା ଗୋଟିଏ ପରିବାରର ଯେକୌଣସି ଜାଗାରେ ଦାଣ୍ଡ କିମ୍ବା ବାରିରେ ସବୁଠି ଖୋଳିଲେ, ଭଲ ପାଣି ବାହାରେନା। କାରଣ ମାଟିତଳେ ସବୁଠି ସମାନ ଜଳସ୍ତର ନଥାଏ। ପୁଣି ଗୋଟିଏ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗଭୀରତାରେ ଥିବା ଜଳସ୍ତର କେଉଁଠି ମଧୁରତ, କେଉଁଠି ଲୁଣିଆ ବା କେଉଁଠି ହଳଦିଆ। ତେଣୁ ଅନୁଭବୀ, ଜାଣିବା ଶୁଣିବା ପୁରୁଣା ଲୋକ ହିଁ କୂଅ ପାଇଁ ଜାଗା ସ୍ଥିର କରନ୍ତି। ମାଟି ହାଣ୍ଡି ଆଦି ଗଢୁଥିବା କୁମ୍ଭାର ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକ ହିଁ ଆଗେ କୂଅ ଖୋଳୁଥିଲେ।

ସାଧାରଣ ଘରୋଇ କୂଅର ବ୍ୟାସ ଥିଲା ପ୍ରାୟ ୪ ଫୁଟ। ଖାଲି ଗୋଟାଏ ଗାତ ଖୋଳି ଦେଲେ ତାହା ବର୍ଷକ ପାଇଁ ଗ୍ରୀଷ୍ମ, ବର୍ଷା, ଶୀତ ସହି ପରଷ୍କାର ପାଣି ଯୋଗାଇ ପାରିବ ନାହିଁ। ସେ ଗାତ କ୍ରମେ ପୋତି ହୋଇଯିବ। ପାଣି ବି ମାଟି ଆଉ ଆବର୍ଜନାରେ ମଇଳା ହୋଇଯିବ। ଏଥିପାଇଁ ଆମ ପୂର୍ବ ପୁରୁଷ ମାନେ ସୁଚିନ୍ତିତ ଅନୁଭୂତି-ସିଦ୍ଧ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଉପାୟ ବାହାର କରିଥିଲେ। ଖୋଳାଯାଉଥିବା ଗାତ ଓ ପାଣିଝରକୁ ଶକ୍ତ କାନ୍ଥିଦେଇ ଆବଦ୍ଧ କରାଯାଉଥିଲା। ସହଜରେ ପାଣି ଝରିବା ପାଇଁ ସେ କାନ୍ଥିକୁ ଇଟା କିମ୍ବା ପଥରର ନକରି ପୋଡ଼ା ମାଟିର ନନ୍ଦରେ କରାଯାଉଥିଲା।

ହଁ, କୂଅନନ୍ଦ ଏହା ପୁଣି ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଥିଲା, ୧-ଭିତର ନନ୍ଦ ୨- ଉପର ନନ୍ଦ ବା ଘୋଡ଼ା ନନ୍ଦ। ଭିତର ନନ୍ଦମାନ ଆବଶ୍ୟକ ବ୍ୟାସର ବଳୟ ଆକାରର। ମୋଟା ପ୍ରାୟ ୨ ଇଞ୍ଚ। ଉଚ୍ଚତା ୬ ରୁ ୮ ଇଞ୍ଚ। ଗଠନ ବେଶ୍ ବୈଜ୍ଞାନିକ କୌଶଳରେ ହୋଇଥାଏ। ଏହାର ତଳପଟ ସମତଳ, ମାତ୍ର ଉପର ପଟେ ଖାପ ହୋଇଥାଏ, ଅଉ ଖାପର ଭିତର ପଟ ଅଂଶ ମୋଟା ବନ୍ଧ ଭଳି ରହିଥାଏ। ଉପରର ଏହି ଖାପ ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ନନ୍ଦର ତଳପଟ ବସେ।

ଗୋଟିଏ ୩୦ ଫୁଟର କୂଅରେ ପଚ୍ଚଶଟିରୁ ଅଧିକ ଭିତର ନନ୍ଦ ବସିଥାଏ। କୁଅନନ୍ଦ ୧୨ (ବାର) ପଟକୁ ଏକ ବାହି କରନ୍ତି। ତେଣୁ ଗଭୀରତା ଅନୁସାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଉପକୂଳ ଅଞ୍ଚଳର କୂଅପାଇଁ ୩ ରୁ ୫ ବାହିଯାଏ ଭିତରେ ନନ୍ଦଲାଗେ।

ଉପକୂଳ ଅଞ୍ଚଳର ଅଧିକାଂଶ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରାୟ ୧୫ ଫୁଟ ମାଟିତଳେ ପାଣି ପଡ଼େ। ମାତ୍ର ବିଭିନ୍ନ ଋତୁ ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ପାଣି ପାଇବା ପାଇଁ ସେହି ସ୍ତରରୁ ଆହୁରି ଅନ୍ତତଃ ୧୦/

୧୫ ଫୁଟ ଖୋଳା ଯିବା କଥା। କୂଅ ଖୋଳିଲିମାନେ, ପାରମ୍ପରିକ କୌଶଳରେ ଏ କାମ କରନ୍ତି। ପ୍ରଥମେ ପାଣି ପଡ଼ିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଡ଼ ଗାତ ଖୋଳି, ସେଇଠୁ ନନ୍ଦବସାଇବା ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି। ନନ୍ଦ ବସାଇବା ସହିତ ତଳକୁ ତଳ ମାଟି ଖୋଳିଚାଲନ୍ତି। ଉପରୁ ଦଉଡ଼ି ଓ ବାଲଟିରେ ଝରୁଥିବା ପାଣି କାଢ଼ି ସଫା କରାଯାଏ। ତା ସହିତ କାଦୁଅ, ମାଟି ଓ ପାଣି ବାହାରି ଚାଲେ। ଏବେ ଖୋଳୁଥିବା ଲୋକ ଦୁଇଜଣ ବସୁଥିବା ନନ୍ଦ ଉପରେ ଚଢ଼ି ଚାପିଚାଲନ୍ତି। ଫଳରେ ନନ୍ଦ ତଳକୁ ଦବେ। ତାପରେ ନୂଆ ନନ୍ଦ ବସେ। ଏହି ଉପାୟରେ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ପ୍ରାୟ ୧୫ ରୁ ୨୦ପଟ ନନ୍ଦ ଦବାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହାକୁ ତଇଳା କରିବା କହନ୍ତି।

ଏ ମାଟି ତଳେ ବିଭିନ୍ନ ସ୍ତର ରହିଛି। ଦୋରସା ଓ ମଟାଳ ସ୍ତରର ପାଣିରେ ଝର ସହିତ ମାଟି ମିଶି ଆସିଥାଏ। ମାତ୍ର ବାଲିସ୍ତରରୁ ଝରୁଥିବା ପାଣି ନିର୍ମଳ ରହେ। ତେଣୁ ତଇଳାରେ ନନ୍ଦ ବାଲିସ୍ତରରେ ୩/୪ ଫୁଟ ବୁଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏତକ ସରିବା ପରେ ମାଟି ଉପର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନନ୍ଦ ବସାଇ ପୋତି ଦିଆଯାଏ। ଶେଷରେ ଉପରେ ୩/୪ ଫୁଟର ମୁହଁଥିବା ଏକ ଗମ୍ବୁଜ ଆକାରର ମୋଟା ପୋଡ଼ା ମାଟିନନ୍ଦ ବସାଯାଏ। ଏହାକୁ ଘୋଡ଼ାନନ୍ଦ କହନ୍ତି। ଏହାର ଫେନ୍ଦଥାଏ ଓ ତିଆରି ସମୟରେ ମାଟିରେ ଲତାପତ୍ରର ଚିତ୍ର ଗଢ଼ା ଯାଇଥାଏ।

ଉଭୟ ଭିତର ବା ବାହିନନ୍ଦ ଓ ଘୋଡ଼ାନନ୍ଦ କୁମ୍ଭାର ମାନେ ହିଁ ତିଆରି କରି ପୋଡ଼ିଥାନ୍ତି। ମାଟି କୂଅରେ ପାଣି କୂଅ ତଳୁ ଓ ନନ୍ଦମାନଙ୍କ ଫାଙ୍କ ଦେଇ ଝରେ। ପ୍ରଥମେ ପାଣି ମାଟିଆ ଓ ମଇଳା ଥାଏ। ୪/୬ ଦିନ ପାଣିକୁ ସ୍ଥିର ଛାଡ଼ି ଦେଲେ ତାହା ବସିଯାଏ। ପାଣି ସଫା କରିବା ପାଇଁ ପୂର୍ବେ ଚୂନ ପକାଯାଉଥିଲା। ଏବେ ବ୍ଲିଚିଂ ପାଉଡର ପକାଯାଉଛି।

ଝର କୂଅର ନିର୍ମଳ ପାଣି ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଅତି ଉପଯୋଗୀ। ସେଇଥି ପାଇଁ ଆମ ଦେଶ ସାରା ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଆଗେ କୂଅ ଥିଲା।। ପ୍ରଜା-ବତ୍ସଳ ରାଜା ଓ ଉଦାର ଜମିଦାର ମାନେ, ବାଟୋଇଙ୍କ ପାଇଁ ପଡ଼ିଆ, ରାସ୍ତାରେ ଛତ୍ର କୂଅ ଖୋଳୁଥିଲେ। ପାହାଡ଼ିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ପଥର ସ୍ତର କାଟି କୂଅ ଖୋଳା ଯାଉଥିଲା। ସେଠି ବାହି ନନ୍ଦ ବସିବାର ଆବଶ୍ୟକତା ନ ଥିଲା। ରାଜ-ପ୍ରସାଦ ମଠ ମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ବହୁ ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ ବଡ଼ ବଡ଼ କୂଅ ବା ବାମ୍ଫି ଖୋଳାଯାଉଥିଲା। କେତେକ ପାହାଡ଼ିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ଜଳସ୍ତର ଖୁବ୍ ତଳେ ଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଏମିତିକା ସ୍ଥାନରେ ବାମ୍ଫିରୁ ପାଣି କାଢ଼ିବା ପାଇଁ ଘରଡ଼ା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଜନ ସଂଖ୍ୟା ବଢ଼ିବା ସହିତ ନାନା ମାନବୀୟ କାରଣରୁ ଖୋଲା କୂଅର ପାଣି ଏବେ ପ୍ରଦୂଷିତ ହେଉଛି । ତେଣୁ ଗଭୀର ନଳକୂଅ ଖୋଳା ଯାଉଛି । ତଥାପି ଗାଁ ଗହଳି ଓ ମଠ ମନ୍ଦିର ମାନଙ୍କରେ ଏବେବି କୂଅରୁ ପାଣି ଖିଆ ଯାଉଛି ।

ମାଟି ନନ୍ଦ ବଦଳରେ ଗତ କେତୋଟି ଦଶନ୍ଧିରୁ ସିମେଣ୍ଟ ନନ୍ଦର ପ୍ରଚଳନ ଚାଲିଛି । ବୁଢ଼େଇ ଦେବା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଖୋଲା କୂଅର ବ୍ୟବହାର ବହୁ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଏବେବି ଉପଯୋଗୀ ।



ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୩.୦୫.୨୦୧୪

ହଳଦୀ, ହଳଦୀ କାଠୁଆ

ଆମ ଗାଁ ଗହଳିରେ ମା' ଜେଜେମା'ଙ୍କ ମୁହଁରୁ ବେଳେ ବେଳେ ଢଗଟିଏ ଶୁଣିବାକୁ ମିଳେ।

'ବାଞ୍ଝ ମାଇପିର କି ପାଇଟି
ହଳଦୀ କାଠୁଆ କଜ୍ଜଳପାତି।'

ଏହାର ଅର୍ଥହେଲା ନିଃସନ୍ତାନ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକଟିର ହଳଦୀ କାଠୁଆ ଆଉ କଜ୍ଜଳପାତିର ଆବଶ୍ୟକତା କଣ ? ସତ କଥା, ଦିନ ଥିଲା-ପିଲାଛୁଆ ଘରେ ଏହି ଦୁଇଟି ସାମଗ୍ରୀ ଥିଲା ଏକାନ୍ତ ନିତ୍ୟ ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ। ହଳଦୀ କାଠୁଆରେ ବଟା ହଳଦୀ ରହୁଥିଲା। କଜ୍ଜଳ ପାତିରେ ରହୁଥିଲା ଆଖିରେ ଲଗା ହେଉଥିବା କଳା। ମାସେ ଦୁଇମାସର ଶିଶୁଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ସବୁ ବୟସର ଝିଅପିଲା, ଯୁବତୀ ଓ ବୁଢ଼ୀମାନେ ମଧ୍ୟ ପ୍ରତିଦିନ ଦେହରେ ହଳଦୀ ଲଗାଉଥିଲେ। ପିଲାକୁ ହଳଦୀ ଲଗାଇ ଗାଧୋଇ ଦିଆଯିବା ନିତିଦିନିଆ କାର୍ଯ୍ୟ ଥିଲା। ପିଲା ଗାଧୋଇ ପାଧୋଇ ଆସିବା ପରେ ତା ଆଖିରେ କଳା ପିନ୍ଧେଇ ଲାଞ୍ଜି ଟାଣି ଦିଆଯାଉଥିଲା। ତା କପାଳରେ, ଦୁଇ ହାତ ପାପୁଲିରେ ଓ ପାଦତଳେ କଳାରେ ଟିପା ଦିଆ ଯାଉଥିଲା। ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ, ଉଗ୍ର ଆଧୁନିକତାର ଗ୍ରାସରେ ଆମ ସମାଜରୁ ଏହି ସବୁ ମୂଲ୍ୟବାନ, ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ ଚଳଣି ହଜି ଯାଉଛି।

ହଳଦୀ ଏକ କୃଷିଜାତ ସାମଗ୍ରୀ। ଆମେ ବ୍ୟବହାର କରୁଥିବା ଖଣ୍ଡ ହଳଦୀ, ଏହି ଗଛର ରୂପାନ୍ତରିତ କାଣ୍ଡ। ଦେଶୀ ଆଳୁ, ବିଲାତି ଆଳୁ, ଅଦା ଓ ସାରୁ ଏହି ଶ୍ରେଣୀୟ। ଏହା ସାରୁପରି ମୁଖ୍ୟତଃ ଏକ ବର୍ଷା ଦିନିଆ ଫସଲ। ରଜ ବେଳକୁ, ବର୍ଷା ଆରମ୍ଭ ପୂର୍ବରୁ ଏହାର ମୁଣ୍ଡା କିମ୍ବା ପୁଆ ମାଟିରେ ଲଗାଯାଏ। ବର୍ଷା ହେଲେ ଗଛ ବାହାରେ। ବର୍ଷାଋତୁରେ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଶୁଖିଲା ପାଗ ଦେଖି କୋଡ଼ା, ଖୁସା କରି ଖତ, ସାର ଓ ଗୋବର ଦେଇ ହୁଡ଼ା ଟେକାଯାଏ। ଶୀତଦିନ ଶେଷ ବେଳକୁ ଖୋଳାଯାଏ। ପୁଆ ହଳଦୀକୁ ସାମାନ୍ୟ ସିଝାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ। ଏହି ଶୁଖିଲା ହଳଦୀ ପୁଆ ହିଁ ଖଣ୍ଡ ହଳଦୀ। ଏହାକୁ ଢିଙ୍କି କିମ୍ବା ହେମଦସ୍ତାରେ କୁଟିଲେ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ମିଳେ। ଆଜିକାଲି ଅଧିକ ପରିମାଣର ହଳଦୀ ଥିଲେ କଳରେ ପେଶାଯାଇ ଗୁଣ୍ଡ କରାଯାଉଛି। ସେତିକି କଷ୍ଟବି କରିବାକୁ ଲୋକେ ଏବେ ଚାହୁଁନାହାଁନ୍ତି। ପ୍ୟାକେଟ୍ ବାଲା ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ବଜାରରେ ମିଳିଲାଣି। ଆମେ ତାକୁ କିଣି ଆଣି ଆଶ୍ୱସ୍ତ। ଆମ ରୋଷେଇ ଘରେ, ଗାଁରୁ ସହର, ନଗର ଯାଏ ଘରେ ଘରେ ଏବେ ପ୍ୟାକେଟ୍ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ହିଁ ଚାଲିଛି।

ଆଉ ବଟା ହଳଦୀ; ସିଏତ ଗଲାଣି। ମୋ ପିଲାଦିନେ ପ୍ରାୟ ପଚିଶ ବର୍ଷ ତଳେ ଏବଂ ବିଗତ ଦୁଇ ଦଶନ୍ଧି ପୂର୍ବରୁ ମୁଁ ଦେଖିଛି, ଘରେ ଘରେ ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଓ ପିଲାଙ୍କ ଦେହରେ ଲଗାଇବା ପାଇଁ ହଳଦୀ ଖଣ୍ଡମାନ ଶିଳରେ ବଟା ଯାଉଥିଲା। ବାଟିବା ପୂର୍ବରୁ ଘଣ୍ଟାଏ, ଦୁଇଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ହଳଦୀ ଖଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଯାଏ। ବାଟିବା ପୂର୍ବରୁ ଖଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ ଶିଳ ଉପରେ ରଖି ଶିଳପୁଆରେ ଛେଚି ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରାଯାଏ।ତାପରେ ଶିଳରେ କିଛି କିଛି ପାଣି ସହ ଏହି ଖଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ ବାଟି ଲହୁଣି ପରି ଚିକ୍କଣ କରାଯାଏ। ଏହି ବଟାକୁ ହାତରେ ତୋଳି ହଳଦୀ କାଠୁଆରେ ରଖାଯାଏ। ରୋଷେଇ ପାଇଁ ଏହି ହଳଦୀବଟା ହିଁ ଲାଗେ। ଦେହରେ ଲଗାଇବା ପାଇଁ ବଟା ହଳଦୀରେ ସାମାନ୍ୟ ସୋରିଷ କିମ୍ବା ନଡ଼ିଆ ତେଲ ମିଶାଯାଏ।

ଏସିଆ ମହାଦେଶରେ ଓ ବିଶେଷତଃ ଭାରତରେ ହଳଦୀର ବ୍ୟବହାର ହଜାର ହଜାର ବର୍ଷର ପ୍ରାଚୀନ। ଏହାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଆମ ଆୟୁର୍ବେଦ ଶାସ୍ତ୍ରରେ ବିଶଦ ଭାବେ ଲିପିବଦ୍ଧ। ଆଧୁନିକ ବିଜ୍ଞାନ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ସ୍ୱୀକାର କରେ। ହଳଦୀର ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣାଭ ରଙ୍ଗଟି ଏକ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ (ଯାହା ହଳଦୀରେ ଥାଏ)। ଏଇଟିର ରାସାୟନିକ ନାମ କୁର୍କୁମିନ। ଏହା ତୈଳରେ ଦ୍ରବୀଭୂତ ହୁଏ ଓ ସୂର୍ଯ୍ୟାଲୋକରେ ଉଡ଼ିଯାଏ। ସେଇଥି ପାଇଁ ଆମ ପ୍ରାଚୀନ ଚଳଣିରେ ହଳଦୀରେ ତେଲମିଶାଇ ଦେହରେ ଲଗାଯାଏ। ଲୁଗାପଟାରେ ହଳଦୀ ଲାଗିଥିଲେ ଖରାରେ ପକାଇଦେଲେ ସେଥିରୁ ହଳଦୀ ଛାଡ଼ିଯାଏ। ହଳଦୀରେ ଚୂନ ମିଶିଲେ ମିଶ୍ରଣ ସାଙ୍ଗେ



ସାଙ୍ଗେ ଗାଢ଼ ଲାଲ ହୋଇଯାଏ। କ୍ଷାରୀୟ ପଦାର୍ଥ ସହିତ ହଳଦୀର ରାସାୟନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଯୋଗୁଁ ଏହା ଘଟେ। ଏହା କୁର୍କୁମିନର ଗଠନରେ ଏକ ରୂପାନ୍ତର ଯୋଗୁଁ ସମ୍ଭବ ହୁଏ। ତେବେ ସେ ସବୁ ଗହନ କଥା ଆମେ ଏଠି ଆଉ ଅଧିକ ଆଲୋଚନା କରିବା ନାହିଁ।

ଖଣ୍ଡ ଓ ବଟା ହଳଦୀର ବ୍ୟବହାର ଆମ ଚଳଣିରୁ ହଜିଛି ସିନା ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ଏବେବି ବଞ୍ଚିଛି। ପ୍ରତି ବର୍ଷ ଛଳଘର ନୂଆ ଛାଉଣି ପରେ ପିଢ଼ାରେ ଆମ୍ବଡାଳଟିଏ ଖୋସି ସେଥିରେ ହଳଦୀ ପାଣି ଗଡ଼ା ଯାଉଛି। ଆଉ ସେଇ ଗଡୁଥିବା ପାଣିକୁ ଗୋଟିଏ କୁଲା ଯୋଗେ ଘର ଭିତରକୁ ଛଟା ଯାଉଛି। ଏହାଦ୍ୱାରା ଅଶୁଦ୍ଧ ନୂଆ ଛପର ଘରକୁ ପବିତ୍ର ସ୍ନାନ କରାଯାଉଛି। ବର୍ଷା ଆଗମନରେ ରଜସ୍ୱଳା ବସୁମତୀଙ୍କ ସମ୍ମାନାର୍ଥେ ତିନିଦିନ ରଜପର୍ବ ପାଳନ ପରେ ଚତୁର୍ଥଦିନ ସଜସକାଳୁ ବୟସ୍କା ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ଧରଣୀମାତାଙ୍କୁ ଶୁଦ୍ଧ ସ୍ନାନ କରାନ୍ତି। ପ୍ରତ୍ୟେକ ନାରୀଙ୍କର ଶୁଦ୍ଧ ସ୍ନାନ ପାଇଁ ହଳଦୀ ଲଗାଇ ଗାଧୋଇବା ହିଁ ଥିଲା ସାମାଜିକ ବିଧି। ସେଇଥିପାଇଁ ବସୁମତୀ ସ୍ନାନରେ ଅଗଣାରେ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନକୁ ଗୋବରରେ ଲିପି ଦିଆଯାଏ। ସେଥିରେ ପ୍ରଥମେ ହଳଦୀ ପାଣି ସିଞ୍ଚାଯାଏ। ଗୋଟିଏ ପିଢ଼ା ଉପରେ ଶିଳପଟା, ଲଙ୍ଗଳ ଲୁହା ଓ କଜ୍ଜଳପାତି ପୂର୍ବ ମୁହାଁକରି ଡେରି ରଖାଯାଏ। ପିଢ଼ା ଉପରେ ରହେ ଟିକେ ତୁଳା, ପୋଷେ ସୋରିଷ, କେଇଖଣ୍ଡ ହଳଦୀ ଓ କିଛି ଲୁଣ। ତା ପରେ ଏହି ସବୁ ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ଧରିତ୍ରୀମାତାଙ୍କୁ ଧୂପ, ଦୀପ, ଭୋଗ ନୈବେଦ୍ୟ ଦେଇ ହୁଳହୁଳି ପକାଇ ପୂଜା କରାଯାଏ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ। ବିଶିଷ୍ଟ ଅତିଥିମାନଙ୍କୁ ହଳଦୀ ପାଣିରେ ସେମାନଙ୍କ ପାଦ ଧୋଇ, ଅକ୍ଷତ, ଚନ୍ଦନ, ସିନ୍ଦୂର ଦେଇ ଜଳପାନ କରାଇବା ବିଧି ମଧ୍ୟ ଆମରାଜ୍ୟର କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏବେବି ବଞ୍ଚିଛି। ଏବେବି ବର, କନ୍ୟା ବିବାହ ପାଇଁ ବେଶ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ତାଙ୍କୁ ହଳଦୀ ଲଗାଇ ଗାଧୋଇ ଦେବା ବିଧି ଅଛି। ବିଧିରକ୍ଷା ପାଇଁ ହୁଏତ ପ୍ରତୀକ ଭାବେ କେବଳ ହଳଦୀ ପାଣି ସାମାନ୍ୟ ଛିଞ୍ଚି ସାଧା ପାଣିରେ ଗାଧୋଇ ଦିଆ ଯାଉଛି। ବିବାହ ଶେଷରେ ବରପିତା ଓ କନ୍ୟାପିତାଙ୍କ ସମ୍ବନ୍ଧ ସ୍ଥାପନ ପର୍ବରେ ପରସ୍ପରଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ହାତକୁ ହାତ ସାତଖଣ୍ଡ ହଳଦୀର ବିନିମୟ ପ୍ରଥା ବି ଏବେ ସୁଦ୍ଧା ରହିଛି। ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ତିଆରି ହେଉଥିବା ହଳଦୀ ପତ୍ର ଦିଆ ଏଣ୍ଡୁରି ପିଠାର ସ୍ୱାଦ ନିଆରା।

ହଳଦୀ କାଠୁଆ- ବଟା ହଳଦୀ ଗିନା କିମ୍ବା ତାଟିଆରେ ରଖାଯାଉ ନ ଥିଲା। କାରଣ ଆଗେ ଗିନା ଓ ତାଟିଆ କଂସା ଧାତୁରେ ଥିଲା। ହୁଏତ ସେହି ଧାତୁ ସହିତ ହଳଦୀର



ରାସାୟନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଜନିତ ଉତ୍ପାଦ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ ନ ଥିଲା। ସେଇଥିପାଇଁ ବଟା ହଳଦୀ ସାଇତି ରଖିବା ନିମନ୍ତେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପାତ୍ର ରହିଥିଲା। ଏହାର ନାଁ ହଳଦୀ କାଠୁଆ। ଏହା ସାଧାରଣତଃ କାଠରେ ତିଆରି। କେତେକ ଥିଲାବାଲା ଘରେ ହଳଦୀ କାଠୁଆ ରହୁଥିଲା। ଝିଅବିଭା ବେଳେ ଯୌତୁକ ଭାବେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଘରକରଣା ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ହଳଦୀ କାଠୁଆଟିଏ ନିଶ୍ଚୟ ରହୁଥିଲା।

ସାଧାରଣତଃ କାଠୁଆ ପ୍ରାୟତଃ ଗମ୍ଭାରି କିମ୍ବା ପଣସ କାଠରେ ତିଆରି। ଆୟତନରେ ଏହା ଏକ ମଧ୍ୟମ ଧରଣର ଢ଼ାଳ ଉଚ୍ଚ। ଓଡ଼ିଆ ଶିଳ୍ପୀ ହାତରେ ତିଆରି ଏହି ସାମଗ୍ରୀର ଏକ ସୁନ୍ଦର କୁନ୍ଦକରା ବଇଠି ଥାଏ। ତା ଉପରକୁ ସରୁ ବେକି। ସେଥି ଉପରେ କେତେ କୋଟି କାମର ୩/୪ ଘେରା ମାଳି। ତା ଉପରେ ଫୁଲଣା ଆକୃତିର ମୁହଁ। ସେଇ ମୁହଁରେ ହିଁ ବଟା ହଳଦୀ ଥାପି ରଖାଯାଏ। ରୋଷେଇ ପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ସଜବଟା ହଳଦୀ ଲାଗୁଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଦେହରେ ତେଲପକା ବାସି ହଳଦୀ ବେଳେ ବେଳେ ସାମାନ୍ୟ ଗରମ କରି ଲଗାଯାଏ।

ଆଜିକାଲି ପିଲାଙ୍କୁ ହଳଦୀ ଲଗାଇବା କେତେକ ଡାକ୍ତର ବାରଣ କରନ୍ତି। ଏହା କେତେଦୂର ବିଜ୍ଞାନ ସମ୍ମତ, ତାହା ଅନୁସନ୍ଧାନ-ସାପେକ୍ଷ। ଆମେ ସିଧା ହଳଦୀ ଲଗାଉ ନାହୁଁ। ମାତ୍ର ହଳଦୀ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଭେଷଜ ଉପାଦାନରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବୋଲି ପ୍ରଚାରିତ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର କ୍ରିମ୍ ମୋଟା ଅଙ୍କର ଅର୍ଥବ୍ୟୟ କରି କିଣୁଛେ ଓ ଆମ ଝିଅ,ବୋହୂମାନେ ନିତିପ୍ରତି ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି। ହାୟ! ଆମ ପାଖରୁ ହଜି ଯାଇଛି ହଳଦୀ ଆଉ ହଳଦୀର ମହତ୍ତ୍ୱରେ ମଖା ପଲ୍ଲୀ ଗୀତ,ଆଉ ଲୋକ କଥା-

'ଚମ୍ପା ଫୁଲଟିଏ ପାଇଲି ବନହଳଦୀ ପ୍ରାୟେ,
ଶିବ ଉପାସନା କରିବି କାନ୍ତ ଆସିବା ଯାଏ।'

ଏବଂ

'ହଳଦୀ ମଖା ମଖି,
ସୁବର୍ଣ୍ଣରେଖା ପାରି ହେଲେ
କୁଟୁମ୍ବ ଦେଖା ଦେଖି'।

ଦହି ବୂଲା, ବେହେରି, ଖୁଆ

'ଉଠିଲୁ ଏଡ଼େ ବେଗି କାହିଁକିରେ, ଜୀବଧନ ।
ଦଧି ମନ୍ଥାଇ ଦେବୁ ନାହିଁକିରେ ?'

ଇଏ କବି ଗୋପାଳ କୃଷ୍ଣଙ୍କର ରଚନାରେ ମା' ଯଶୋମତୀଙ୍କର ନଟ୍‌ଖଟ୍ ନାରାୟଣ, କଳାକାହ୍ନୁଙ୍କ ପ୍ରତି ମମତାମୟ ବାତ୍ସଲ୍ୟ ସ୍ନେହରୁ ପଦଟିଏ । ମା' ବଡ଼ଭାଇ ବଳରାମଙ୍କ ସହିତ ବାଳଗୋପାଳଙ୍କୁ ଶୁଆଇ ଦେଇଥିଲେ । ମାତ୍ର ମନୁଆ ମାଧବ ଉଠି ପଡ଼ିଛନ୍ତି । ମା'ଙ୍କର ଦଧିମନ୍ଥନରେ ବ୍ୟାଘାତ ଆସିଛି । ମନ୍ଥନ ଛାଡ଼ି ମା' ଦୌଡ଼ିଛନ୍ତି ପୁଣି ବୋଧଶୋଧ କରି ବାଳଗୋପାଳଙ୍କୁ ଶୁଆଇ ଦେବାପାଇଁ । ଦିନଥିଲା ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ପ୍ରାୟ ପ୍ରତି ମାଆଙ୍କର ଇଏ ଥିଲା ନିତିଦିନିଆ ଝନ୍‌ଝଟ୍, ନିଜ କାମ ଛାଡ଼ି ମା' ଚାଲନ୍ତି ଅଝଟ ଶିଶୁକୁ ବୋଧ କରିବା ପାଇଁ ।

ହଁ, ଦିନଥିଲା କେବଳ ଆମ ରାଜ୍ୟ ନୁହେଁ, ଭାରତ ସାରା ଘରେ ଘରେ ଗୋ ସମ୍ପଦ ପୂରିଥିଲେ । ଗୁହାଳରେ ଅତିକମ୍‌ରେ ହଳେ ବଳଦ, ଦୁଇଟି ଗାଈ ଓ ସେମାନଙ୍କ ବାଛୁରି ଥିଲେ । ଘରେ ଘରେ ଦୁଧ ,ଦହି, ଛେନା, ଘିଅ ଭାସୁଥିଲା । ସେଇ ଗଲା ଦିନର କଥା ମନେ ପକାଇ ବୁଢ଼ାବୁଢ଼ୀମାନେ ଏବେ କହନ୍ତି, 'ଆମେ ଘିଅରେ ଖାଇ,ଦୁଧରେ ହାତ ଧୋଉଥିଲୁ । 'ତେବେ ଦୁଧରେ ଘିଅ ମିଶିକରି ରହିଥାଏ । ସିଧା ବାହାରେନା । ଦହି ବୂଲା ହେଲେ ଲହୁଣି ବାହାରେ । ଲହୁଣିକୁ ତତେଇଲେ ସେଥିରୁ ଘିଅ ବାହାରେ ।

ଗାଈ ଦୁହିଁବା ପରେ କଞ୍ଚା କ୍ଷୀରକୁ କିଛି ପାଣି ମିଶାଇ ସାମାନ୍ୟ ପତଳା କରାଯାଏ । ତାପରେ କ୍ଷୀରକୁ ଚୁଲିରେ ଫୁଟାଯାଏ । ଏଥିପାଇଁ ମାଟି ବଡ଼ାମାନ ହିଁ ଆଗେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିଲା । ଘରର ଖର୍ଚ୍ଚପରେ ବଳକା ଶୀତଳ କ୍ଷୀରକୁ ଦହିବଢ଼ା (ଏଥିପାଇଁ ଥିବା ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର

ପାତ୍ରରେ) ରଖାଯାଏ। ଏଥିରେ ପୋଷେ ଦହି ପାଣି, ଯାହାକୁ ଯୁଆ କହନ୍ତି, ପକାଯାଏ। ଫଳରେ ଦୁଧ ରାତିଟିଏ ରହିଲେ ଦହି ବସିଯାଏ; କ୍ଷୀର ସହିତ ସିଝା ବେଳେ ପଡୁଥିବା ମୋଟା ସର ମଧ ଏଥିରେ ପକାଯାଏ। ଏହି ଦହିକୁ ବସାଦହି କହନ୍ତି। ଦହି ବସିବା ଏକ ଜୈବ ପ୍ରକ୍ରିୟା। ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବାକ୍ଟେରିଆ ଦୁଧକୁ ଦହିରେ ପରିଣତ କରନ୍ତି। ଏହା ବହଳ ଓ ମୁଣ୍ଡା ମୁଣ୍ଡା ରହେ। ତେଣୁ କଥାରେ ଅଛି,

'ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ବସା ଦହି, ମୁଣ୍ଡା ମୁଣ୍ଡା ଛେନା।
ଆସ କିଏ ଖାଇବ ହୋ, ଆମ ରଜାଘର ଖାନା।'

ଦୁଇ ତିନି ଓଳିର କ୍ଷୀର ପଡ଼ିବା ପରେ ବସାଦହି ହାଣ୍ଡି ପୂରିଯାଏ। ଏହାପରେ ବସାଦହିକୁ ବୁଲାଇବା ଦରକାର ପଡ଼େ। ତା ନହେଲେ ଦହି ଆମ୍ବିଳା ହୋଇଯିବ। ଏହି ଦହିକୁ ଗୋଟିଏ ମୋଟା ବଡ଼ ଆୟତନର ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଢଳାଯାଏ। ଏହି ହାଣ୍ଡିଟିର ନାଁ ବେହେରି। ବୋଧହୁଏ ଗୋପାଳ ବା ବେହେରାମାନଙ୍କ ଘରେ ଏହାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଏହି ପାତ୍ରର ଏପରି ନାମ ହୋଇଛି। ଏହାପରେ ଢଳା ବସାଦହି ଥିବା ବେହେରିକୁ ଘରର ଗୋଟିଏ କାଠ ଖମ୍ବ ପାଖରେ ରଖାଯାଏ। ସେଇ ଖମ୍ବରେ ଆଗରୁ ଝୋଟ ରଶିରେ ବନ୍ଧାହୋଇ ହଳେ ବେତର ମୁଣ୍ଡଳି ଲାଗିଥାଏ। ଏହି ମୁଣ୍ଡଳିର ନାଁ ଘରଡ଼ା।

ତାପରେ ଆସେ ଦହି ଖୁଆ। ଏଇଟି ଗୋଟିଏ ସୁଚିନ୍ତିତ ଭାବେ ତିଆରି ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଉପଯୋଗ। ଏହା କାଠ ଆଉ ବାଉଁଶ ଦଣ୍ଡରେ ତିଆରି। ପ୍ରାୟ ୧୫ ସେ.ମି. ବ୍ୟାସ ବିଶିଷ୍ଟ ଏକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ହାଲକା କାଠର ଗୋଲାକାର ଦୁଇ ବିପରୀତ ପାର୍ଶ୍ୱକୁ କିଛିଟା ଚେପଟା କରାଯାଇ ଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ ଗମ୍ହାରି କାଠହିଁ ସବୁଠୁଁ ଉପଯୋଗୀ। ଆମ୍ବ ଓ ପଣସ କାଠ ବି ଏଥିପାଇଁ ଲାଗିଥାଏ। ଗୋଲକର ବର୍ତ୍ତୁଳ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଉପରୁ ତଳଯାଏ ସରୁ ମାହାରା ପରି ଖୋପମାନ ଥାଏ। ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଚେପେଟା ପଟରେ ଗୋଟିଏ ଆୟତକାର ଗାତ ଖୋଳି ସେଥିରେ ବାଉଁଶର ପ୍ରାୟ ଏକ ମିଟର ଲମ୍ବର ଦଣ୍ଡଟିଏ ଶକ୍ତଭାବେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଖୁଆ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଏହାକୁ ଦଧି ମନ୍ଥନ ପାଇଁ ଏବେ ଉପଯୋଗ କରାଯାଇ ପାରେ।

ଦହି ଖୁଆ ଦଣ୍ଡରେ ପ୍ରାୟ ୨.୫ ମିଟରେ ଲମ୍ବର ଗୋଟିଏ ତିନି ଭାଙ୍ଗୁଣିଆ ସରୁ ଝୋଟ ଦଉଡ଼ିକୁ ପ୍ରାୟ ଦଶ ପରସ୍ତ ପାଖାପାଖି ପରସ୍ତ କରି ଖୁଆଦଣ୍ଡ ମଝିରେ ଗୁଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଟାଣିବା ବେଳେ ସୁବିଧା ପାଇଁ ଦଉଡ଼ିର ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମୋଟା ବାଉଁଶ କଣିରୁ ଦିଖଣ୍ଡ ବାନ୍ଧ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଦଉଡ଼ିର ନାଁ କଷ ଯୋତ। ଏହାପରେ

ଯୋତ ସହିତ ଖୁଆକୁ ଦହି ବେହେରି ପାଖକୁ ନେଇ ଖୁଣ୍ଟରେ ବନ୍ଧା ଗୋଟିଏ ଘରଡ଼ାକୁ ବେହେରି ଉପରେ ଏବଂ ଆଉ ଗୋଟିକୁ ଛାତି ଉଚ୍ଚତାରେ ରଖାଯାଏ। ଖୁଆର କାଠ ଅଗ୍ରକୁ ବେହେରି ପାଖ ଘରଡ଼ା ଦେଇ ଦହି ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ। ଆର ମୁଣ୍ଡ ଦ୍ୱିତୀୟ ଘରଡ଼ା ଭିତର ଦେଇ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ କଷ ଯୋତର ଗୁଡ଼ାଅଂଶ ପ୍ରାୟ ବୁଲାଳିର ଅଣ୍ଟା ଉଚ୍ଚଯାଏଁ ରହିବ। ବେହେରିକୁ ଏକ କୁଟା ମୁଚୁଳା ଉପରେ ରଖି ଏମିତି ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ ଯେ,ମନ୍ଥନ ଖୁଆ ଯେମିତି ବେହେରିର ମଝିଆ ମଝି ରହେ। ଏହାପରେ କଷ ଯୋତର ମୁଣ୍ଡକୁ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିକୁ ଟାଣିଲେ ମନ୍ଥନ ଖୁଆ ଡ଼ାହାଣକୁ ଓ ବାଁକୁ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ ଥର ଘୂରିବ। ଏମିତି ଦଧିମନ୍ଥନ ଚାଲୁ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ବେହେରିରେ ଥଣ୍ଡା ପାଣି କିଛି ଢଳାଯିବ ଓ ଦହି ମନ୍ଥି ହେଲେ ପ୍ରଥମେ ବେହେରିରେ ଫେଣ ହେବ। କ୍ରମେ ସେ ଫେଣ ବଡ଼ ବଡ଼ ଫୋଟକା ହେବ। ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ଦହି ବୁଲାଯିବା ପରେ ଦହି ଉପରେ ଲହୁଣି ଏକ ମୋଟା ଆସ୍ତରଣ ହୋଇ ଭାସିବ। ଶୀତଳ ଜଳ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଲହୁଣି ବାହାରିବା ଆହୁରି ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ ହୁଏ। ଲହୁଣି ଉଠି ଆସିବା ଦେଖାଗଲେ ତାକୁ ହାତରେ ଛାଣି ଘିଅ ଘଡ଼ି (ଏକ ଛୋଟ, ମୋଟା ମାଟି ବଢ଼ା) ରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ। ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଲହୁଣି ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ଆଉ ଥରେ ଦୁଇଥର ଅଳ୍ପ କେତେ ଭେରା ବୁଲାଇ ଦେଲେ, ଆଉ ତେଣିକି ଲହୁଣି ବାହାରେନା। ତାପରେ ସବୁ ସଜକୁ ଧୁଆ ଧୋଇ କରି ରଖାଯାଏ।

ଦହିରୁ ମନ୍ଥନ ଯୋଗେ ଲହୁଣି ବାହାରିବା ମୂଳରେ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନର ଏକ ମୂଳତତ୍ତ୍ୱ ଥିବା ଦେଖାଯାଏ। ଲହୁଣି ପୃଥକ କରିବାପରେ ମିଳୁଥିବା ଦହି-ଘୋଳ ଦହି। ଏଥିରେ ସ୍ନେହସାର ପ୍ରାୟ କିଛି ନଥାଏ। ପାଚନ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ତ୍ୱରାନ୍ୱିତ କରୁଥିବା ଏହି ଦୁଗ୍ଧଜାତ ପଦାର୍ଥ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ। ସେଇଥିପାଇଁ ଦକ୍ଷିଣ ଭାରତରେ ଦୈନିକ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ଏହି ଘୋଳ ଦହି (ଚହ୍ଳା) ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ସର୍ବତ୍ର ଦେଖାଯାଏ। ଘୋଳଦହିକୁ ସିଝାଇଲେ ସେଥିରୁ ଦହି ଛେନା ହୁଏ। ଏହା କେକ୍ ଭଳି ନରମ ଆଉ ସୁସ୍ୱାଦୁ। ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ନାନା ପିଠା ପଣାରେ ଗୁଡ଼ ସହିତ ମିଶାଇ ଏହାକୁ ପୂର ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ।

ଲହୁଣିକୁ ରଡ଼ ଅଙ୍ଗାର ନିଆଁରେ ମାଟି ଘଡ଼ିରେ ଜରା ଯିବାପରେ,ସେଥିରେ ଥିବା ଦହିରଅବଶିଷ୍ଟାଂଶ ଛେନା ଭାବେ ବସି, କୋରୁଅ ଆକାରରେ ବାହାରିଯାଏ। ତୈଳ ଅଂଶ ଘିଅ ହୋଇ ବାହାରି ପଡ଼େ। ଆଗ ଗାଁରେ ଘରେ ଘରେ ଘିଅ ମରାର ବାସନା ଅନେକ ସମୟରେ ଗାଁକୁ ଆମୋଦିତ କରୁଥିଲା। ଭାରତୀୟ ଜନଜୀବନ ସହିତ ଯଜ୍ଞ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି



ହୋମରେ ଘିଅର ଉପଯୋଗ ବୈଦିକ କାଳରୁ ରହିଛି। ପୂର୍ବପ୍ରାଚ୍ୟ ଓ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ଲହୁଣି ଓ ତାର ପ୍ରକ୍ରିୟାକୃତ ରୂପର ସାମଗ୍ରୀମାନ ମିଳେ। ମାତ୍ର ଘିଅ କଣ ସେମାନେ ଜାଣନ୍ତିକି ନା ସନ୍ଦେହ। ତେବେ ଏ ସମସ୍ତ ଶିଳ୍ପ ଓ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଆମର ନିଜସ୍ୱ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୭.୦୨.୨୦୧୪

କଳା, କଳାପାତି

'ନଈରେ ବାଲିଆ ଚହଟିଲା
ସିନ୍ଦୂର କଜଳ ନା'ଲୋ ଭାଉଜ,
ଏବେ ତୋ ରଖିଆ ଲେଉଟିଲା।'

ଇଏ ହେଉଛି ବିପ୍ଳବୀ ନେତା ଚନ୍ଦନ ହଜୁରୀ (ରଖି ଖୁଣ୍ଟିଆ)ଙ୍କ ଜୀବନର ଏକ ଝଲକକୁ ନେଇ ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଅତି ଜଣାଶୁଣା ଏକ ଐତିହାସିକ ଲୋକ କଥା। ଏଥିରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ସିନ୍ଦୂର, କଜ୍ଜଳ ଆମ ସମାଜରେ ସଧବାର ପ୍ରତୀକ। କିନ୍ତୁ ଏଥିରୁ କଜ୍ଜଳ ପ୍ରାୟ ହଜିଗଲାଣି। ସିନ୍ଦୂର ସ୍ଥାନରେ ମଥାରେ ଟିକିଲି ଶୋଭା ପାଇଲାଣି। ଦିନଥିଲା, କେବଳ ସଧବା ନୁହଁନ୍ତି, ଛୋଟ ପିଲାଠୁଁ, ପୁରୁଷ ସ୍ତ୍ରୀ ନିର୍ବିଶେଷରେ ବୁଢ଼ା, ବୁଢ଼ୀଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚକ୍ଷୁପାଇଁ ଏକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟପ୍ରଦ ଅଞ୍ଜନ ଭାବେ ଆଖିରେ କଳା ଲଗାଉଥିଲେ। ଛୋଟ ପିଲାଙ୍କୁ ଜେଜେମା ଓ ମା'ମାନେ ହଳଦୀ ଲଗାଇ ଗାଧୋଇ ଦେବାପରେ ସେମାନଙ୍କ ଆଖିରେ କଳା ପିନ୍ଧେଇ ଦେଇ ଲାଞ୍ଛିଟାଣି ଦିଆଯାଉଥିଲା। କପାଳରେ ବାଁ ପଟ କଣ, ପାଦତଳ ଓ ହାତ ପାପୁଲିରେ କଳାଟିପା ଦିଆଯାଉଥିଲା। ଏବେ ଆଖିରେ କଳା ପିନ୍ଧା ଉଠି ଗଲାଣି। ବଜାରରୁ ମିଳୁଥିବା କରାଟରୁ କଳାଟିପା କିନ୍ତୁ ଦିଆଯାଉଛି।

କଳା:

ଆଗେ କଳା ବଜାରରୁ କିଣାଯାଉ ନଥିଲା। ଅଭିଜ୍ଞ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ଘରେ କଳା ପାରୁଥିଲେ। ଏହି କାମଟି ଥିଲା ଏକ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତି, ତାହା ପୁଣି ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ସ୍ୱଦେଶୀ। ଜଡ଼ା କିମ୍ବା ବିଶୁଦ୍ଧ ଘଣାରେ-ସୋରିଷ ତେଲର ଏକ ଦୀପରେ

କନାସଳିତା ଜଳା ହେଉଥିଲା । ଖଣ୍ଡେ ସପୁରୀ ପତ୍ରର ଉପର ପଟେ ସୋରିଷ ତେଲ ମାରି ଦିଆଯାଉଥିଲା । ଦୀପର ଶିଖାକୁ ନିଷ୍କମ୍ପ ରଖିବା ପାଇଁ କବାଟ କଣରେ ରଖାଯଉଥିଲା । ଶିଖା ଉପରକୁ ସପୁରୀ ପତ୍ରର ତେଲମରା ପାର୍ଶ୍ୱଟି ଦେଖାଇ ଧରାଯାଉଥିଲା । ଏମିତି ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚମିନିଟ୍ ଧରିଲେ ସପୁରୀ ପତ୍ର ଉପରେ ଏକ ବହଳ କଳା ଆସ୍ତରଣ ଜମିଯାଏ । ସପୁରୀ ପତ୍ର ପରିବର୍ତ୍ତେ ଏକ କଂସାଧାତୁର ଥାଳିଆ ପଛପଟେ ତେଲମାରି କଳା ମଧ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇ ପାରେ । ସଂଗୃହୀତ କଳାକୁ ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ପୋଛି କଳାପାତିରେ ରଖାଯାଏ । ଦୀପ ଶିଖାରୁ ତେଲମରା ପୃଷ୍ଠତଳ ଉପରେ ପଡୁଥିବା କଳା ଆସ୍ତରଣ ଅନ୍ତରାଳରେ ଏକ ଗୂଢ଼ ବୈଜ୍ଞାନିକ ତଥ୍ୟ ଥିବା ନିକଟରେ ଜଣା ପଡ଼ିଛି । ଏହି ସ୍ତରୀଭୂତ ଆସ୍ତରଣ ଅଙ୍ଗାରର ଏକ ନବ ଆବିଷ୍କୃତ ରୂପାନ୍ତର । ଏହାର ନାମ ଗ୍ରାଫିନ୍ । ଏଇଠି ସୂଚାଇ ଦେବା ଉଚିତ ଯେ ଗ୍ରାଫାଇଟ୍ ଓ ହୀରା ମଧ୍ୟ ଅଙ୍ଗାରର ଅନ୍ୟ ଦୁଇଟି ରୂପାନ୍ତର । ଗ୍ରାଫିନ୍‌ର ଆବିଷ୍କାର ଓ ଗୁଣ ଧର୍ମ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଅନୁସନ୍ଧାନ, ନିକଟ ଅତୀତରେ ନୋବେଲ୍ ସମ୍ମାନ ଲାଭ କରିଛି । ଆମ ପାଇଁ ତାତ୍ପର୍ଯ୍ୟପୂର୍ଣ୍ଣ ତଥ୍ୟ ହେଲା ଯେ, ଯୁଗ ଯୁଗ ଧରି ଆମ ଦେଶରେ ପ୍ରଚଳିତ କଳାରେ ସେଇ ଗ୍ରାଫିନ୍ କିଛିଟା ଥାଏ । ଆଉ ତାହା ଚକ୍ଷୁକୁ ଉତ୍ତମ ଦୃଷ୍ଟି ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ ।

ଆମ ସମାଜରେ ଜନ ଜୀବନରୁ କଳାର ଦୈନନ୍ଦିନ ଉପଯୋଗ ପ୍ରାୟ ହଜିଛି । ମାତ୍ର ଅଭିନୟ ପାଇଁ ବେଶ ପ୍ରସାଧନରେ ଅଭିନେତ୍ରୀ ଓ ନୃତ୍ୟାଙ୍ଗନା ମାନେ ଏବେବି କୁଙ୍କୁମ, କଜ୍ଜ୍ୱଳ ସର୍ବତ୍ର ଉପଯୋଗ କରୁଛନ୍ତି । ମାତ୍ର ଏ କଳା ବା କଜଳ ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା ରାସାୟନିକ କଳା । ଏହାର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟଗତ ଦିଗ ନିଶ୍ଚୟ ଅନୁସନ୍ଧାନ ସାପେକ୍ଷ ।

କଳାପାତି:



କଳା ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ନିର୍ମିତ ଛୋଟ ପାତ୍ରଟି 'କଜଳ ପାତ୍ରି' ଅପଭ୍ରଂଶ ହୋଇ ଲୋକ ମୁଖରେ 'କଳାପାତି' ହୋଇଛି । କଳାପାତି ସାଧାରଣତଃ ଲୁହା କିମ୍ବା ପିତଳରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ସୁନ୍ଦର ଶିଳ୍ପ କୌଶଳରେ କଜଳ ସଂଗ୍ରହ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ ଆକାରରେ ଏହା ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ଦେଖିବାକୁ ଏହା ଏକ ଲମ୍ବା ଏବଂ

ଅପେକ୍ଷାକୃତ ପତଳା କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ପରି। ଡେମ୍ଫ ପଟଟିରେ ଦୁଇ ତିନି ଇଞ୍ଚ(୫/୭ସେ.ମି) ଲମ୍ବର ସାମାନ୍ୟ ଚେପ୍‌ଟା ନାଡ଼ଥାଏ। ନାଡ଼ ଉପରେ ଅଙ୍କୁଶି ଭଳି ଏକ କଡ଼ିଆ ଲାଗିଥାଏ। ମୂଳ ଦଣ୍ଡଟିର ମଝି ଅଂଶ ଏକ ଚେପ୍‌ଟା ଆମ୍ବ ପତ୍ର ଆକାରର। ଆଗ ଆଡ଼କୁ ମୋଟହୋଇ ଗୋଲାକାରଭାବେ ଗୋଜିଆ ହୋଇଥାଏ। ଏହି ଗୋଜ ଆରମ୍ଭରୁ ମଝି ଚେପ୍‌ଟା ଅଂଶ ଆଡ଼କୁ ଦୁଇ ପଟେ ଦୁଇଟି ପାତିଆ ଲାଗିଥାଏ। ପାତ ଦୁଇଟି ତୀର୍ଯ୍ୟକ ଭାବେ ଏମିତି ବସିଥାଏ ଯେ ନାଡ଼ ଆଉ ପାତ ମଝିରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଧାତୁ ପାଖୁଡ଼ା ପଶି ଖାପିଯିବା ପାଇଁ ଫାଙ୍କ ରହିଥାଏ। ନାଡ଼ର ଉପର ପଟେ ମଝି ଅଂଶର ପତ୍ର ଆରମ୍ଭରେ ଦୁଇଟି କଣ୍ଟା ଦିଆଯାଇ ଦୁଇଟି ପାଖୁଡ଼ା ବସାଯାଏ। ଏହି ପତ୍ର ଦୁଇଟିର ଉତ୍ତଳ ଭାଗ ବାହାରକୁ ରହେ। କଣ୍ଟା ସହିତ ଧାତୁ ପାଖୁଡ଼ା ଦୁଇଟି ଢିଲା ଭାବେ ବସାଯାଇ ଥାଏ, ଯେମିତିକି ପାଖୁଡ଼ା ଦୁଇଟି ଦୁଇ ପାର୍ଶ୍ୱରୁ ଚାଲି ପାରିବ। ପାଖୁଡ଼ାର ଅଗ ତଳ ପଟେ ନାଡ଼ରେ ଲାଗିଥିବା ତେର୍ଚ୍ଛା ପାତ ଫାଙ୍କରେ ସାମାନ୍ୟ ଠେଲି ଦେଲେ ଖାପିଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ କଳାପାତି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଦୀପ ଶିଖାରେ ପକାଯାଇଥିବା କଳାକୁ ହାତରେ କିମ୍ବା ଏକ ପାତିଆ କିମ୍ବା ପତଳା ଛୁରିରେ ପୋଛି କଳାପାତିର ପାଖୁଡ଼ାର ଭିତରେ ଅବତଳ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ। ଯଥେଷ୍ଟ କଳା ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ପାତିର ଉଭୟ ପାଖୁଡ଼ାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ। ସାଧାରଣ କଳାପାତିର ଲମ୍ବ ୧୫ ରୁ ୩୦ ସେ.ମି ମଧ୍ୟରେ। ପୂର୍ବେ ବଡ଼ ଲୁହା କଳାପାତି ପ୍ରତି ଘରେ ରହୁଥିଲା।

ମାତ୍ର ପିଲାମାନଙ୍କ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଛୋଟ କଳାପାତି ରହୁଥିଲା। ଏଥିରୁ ପିଲାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଦିନ ତ କଳା ପିନ୍ଧା ଯାଉଥିଲା, ତା ସହିତ ଶେଯ କଡ଼ରେ ଛୋଟ କଳାପାତିଟିଏ ପଡୁଥିଲା। ବିଶ୍ୱାସ ଥିଲା, ପିଲାଙ୍କ ଶେଯରେ ଧାତୁର କଳାପାତି ରହିଲେ ତା ଉପରେ ଅଶୁଭ ଦୃଷ୍ଟି ପଡ଼ିବ ନାହିଁ। ସିନ୍ଦୂର ଫରୁଆ ଓ କଳାପାତି ସଧବା ନାରୀଙ୍କର ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ ଦୈନନ୍ଦିନ ପ୍ରସାଧନ ସାମଗ୍ରୀ ମଧ୍ୟରେ ନିଶ୍ଚୟ ରହୁଥିଲା। ଏମିତିକି ଦେବୀ ପୂଜାମାନଙ୍କରେ ମା'ଙ୍କର ପ୍ରସାଧନ ସାମଗ୍ରୀ ଭାବେ କଳାପାତିଟିଏ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପ୍ରସାଧନ ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ରହୁଥିଲା। ଏବେବି କେତେକ ପୁରୁଣା ଘରର ମାଣ ପେଡ଼ିରେ ପିଢ଼ା, କଳସ, ଫରୁଆ ସହିତ କଜ୍ଜଳପାତିଟିଏ ଥିବାର ଦେଖାଯାଏ। ମାଣ ବସାରେ ଏହା ମା'ଲକ୍ଷ୍ମୀଙ୍କ ପ୍ରସାଧନ ସାମଗ୍ରୀ ଭାବେ ସଜାଇ ରଖାଯାଏ। ସେଇଥିପାଇଁ ରଜପର୍ବର ଉଦ୍‌ଯାପନୀ ବସୁମତୀ ସ୍ନାନ ବିଧିରେ ଗୋଟିଏ ପିଢ଼ା କଡ଼ରେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଋଷ ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ କଳାପାତିଟିଏ ରହି ପୂଜା ହେଉଥିଲା। ବିବାହ ପରମ୍ପରାରେ ଝିଅକୁ ଯୌତୁକ ସାମଗ୍ରୀମାନଙ୍କ ସହିତ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

କଳାପାତିଟିଏ ନିଶ୍ଚୟ ଦିଆଯାଉଥିଲା। ମାତ୍ର ଏବେ ଏଇ ପଦାର୍ଥଟି ଆମ ଝିଅବିଦା ସାମଗ୍ରୀ ଚିଠାରୁ ଲିଭି ଗଲାଣି।

ସମୟ ଆସିଛି, ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ସଂରକ୍ଷିତ କରିବା ପାଇଁ, କାରଣ ଜନଜୀବନରେ ଆଖିପାଇଁ କଳାର ବ୍ୟବହାରକୁ ଫେରାଇ ଆଣିବା ଆଉ ସମ୍ଭବପର ଲାଗୁନି। ତେବେ ନିୟମିତ ପାରମ୍ପାରିକ କଳା ଆଖିରେ ଲଗାଇଲେ ବୟସ ବଢ଼ିବା ଯୋଗୁ ଚଷମାର ଆବଶ୍ୟକତା ପଡ଼ନ୍ତା କି ନା ତାହା ଅନୁସନ୍ଧାନ ସାପେକ୍ଷ। ହଁ, କଳା ବା କଜ୍ଜଳପାତି ଆମ ଜନ ଜୀବନରୁ ହଜିଛି ସିନା, କିନ୍ତୁ ଆମ ଭାଷା ସାହିତ୍ୟରେ ବଞ୍ଚିଛି। ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାରେ ସଂକ୍ଷିପ୍ତରେ 'କଳିଙ୍ଗ' ଚଢ଼େଇକୁ ଆମେ କଜ୍ଜଳ ପାତି କହୁ। ଏଇ ମଧ୍ୟମ ଆକୃତିର କଳା ଚଢ଼େଇଟିର ଆକାର ପ୍ରକୃତରେ କଳା ସଂଗ୍ରହ ପାତ୍ର କଜ୍ଜଳ ପାତି ପରି। ଏବେବି ପ୍ରତି ପ୍ରଭାତରେ କଳିଙ୍ଗ (କଜ୍ଜଳପାତି) ଆସୁଛି 'ପାଟ ମାଗଧ' (ମୁଖ୍ୟ ଭାଟ ବା ଚାରଣ)ଭାବେ। ଆମ ସାଧାରଣ ଲୋକ ଓ ପିଲାମାନେ ଏଇ ଭାଟ ବା ଚାରଣ ଶବ୍ଦ ଏବେ ବୁଝିବା କଷ୍ଟ। ପୂର୍ବେ ରାଜା, ରାଜୁଡ଼ାଙ୍କ ସମୟରେ ଭାଟମାନେ ରାଜାଙ୍କୁ ପ୍ରତିଦିନ ଆଶୁ କବିତାର ସ୍ତୁତିପାଠ ଶୁଣାଉ ଥିଲେ। ମୋ ପିଲାଦିନେ, ସଫା ଧୋତି ଚଦର ଓ ମଥାରେ ପଗଡ଼ି ପିନ୍ଧା ଭାଟ ଗାଁ ଗାଁ ବୁଲି ସଂସ୍କୃତ ଶ୍ଲୋକରେ ଦେବଦେବୀଙ୍କ ସ୍ତୁତିଗାନ କରି ଦୁଆରେ ଦୁଆରେ ପହଞ୍ଚୁଥିଲେ। ଗୃହିଣୀମାନେ ସେମାନଙ୍କୁ ଆଦର ଓ ସମ୍ମାନ ସହିତ ପ୍ରଣାମ କରି ତଣ୍ଡୁଳ ଓ ପନିପରିବାର ଦକ୍ଷିଣା ଦେଇ ବିଦାୟ ମାଗୁଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ଏବେ ଭାଟ ହଜିଛନ୍ତି ମାତ୍ର କଜ୍ଜଳପାତି ଚଢ଼େଇ ପ୍ରତି ପ୍ରଭାତ ଓ ଗୋଧୂଳି ବେଳାରେ ପ୍ରକୃତିର ସ୍ତୁତିଗାନ କରୁଛନ୍ତି। ଆମ ଭାଷାରେ ଏବେବି ବଞ୍ଚିଛି, 'କଜ୍ଜଳପାତିଆ ଭଦ୍ରଲୋକି' ପରି ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗ। ଏହାର ଅର୍ଥ – ଅନାବଶ୍ୟକ, ଅନାହୂତ ମଧ୍ୟସ୍ଥତା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୪.୦୩.୨୦୧୪

ଲୁଣ, ଲୁଣଅରା

'ରଜା ଖାଏ ତଣ୍ଡି, କେଳା ଖାଏ ଭଣ୍ଡି
ଲୁଣ ଖାଏ ହାଣ୍ଡି, ଚିନ୍ତା ଖାଏ ଗଣ୍ଡି।'

ଇଏ ଆମ ରାଜ୍ୟର ଏକ ଅତି ଜଣାଶୁଣା ଲୋକ କଥା। ଦିନଥିଲା ଅତ୍ୟାଚାରୀ ସ୍ଥାନୀୟ ରାଜା, ଜମିଦାରଙ୍କ ଶାସନରେ ପ୍ରଜାମାନେ ବିନା ପାରିଶ୍ରମିକରେ ବେଠି ଖଟୁଥିଲେ। ଫସଲ ନ ଥାଇ ବି କର ଭାବେ ଲଗାନ୍ ଗଣୁଥିଲେ। ସାମାନ୍ୟ ଦୋଷ କିମ୍ବା ନିର୍ଦ୍ଦୋଷରେ ମଧ୍ୟ ରାଜଦଣ୍ଡ ସ୍ୱରୂପ ଧନ, ଜୀବନ ଦେବାକୁ ପଡୁଥିଲା। ମାତ୍ର ଆମ ଦେଶ ତଥା ବିଶ୍ୱର ଅନେକ ଭୂଖଣ୍ଡରୁ ରାଜତନ୍ତ୍ର ଉଠିଯିବା ପରେ ଲୋକେ ରାଜଦଣ୍ଡରେ ପଡ଼ିବା ବହୁ ପରିମାଣରେ କମି ଯାଇଛି। ସେମିତି କେଳାଜାତିର ବାଜିକରମାନେ ଭୋଜବିଦ୍ୟା ଦେଖାଇ, ସାପମୁଣ୍ଡର ମିଛ ମଣି, ଗଦ ଆଉ ଜଡ଼ିବୁଟି ଆଦି ଦେଇ ଲୋକଙ୍କଠାରୁ ଶସ୍ୟ ଏବଂ ଅର୍ଥ ସଂଗ୍ରହ କରୁଥିଲେ। ତେଣୁ କେଳା ଭଣ୍ଡି ଖାଇବା ଲୋକ ବିଶ୍ୱାସରେ ଥିଲା। ମାତ୍ର ଆଜି କେଳା ସମ୍ପ୍ରଦାୟ ସେମାନଙ୍କ କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ଆଉ ଆଦରୁ ନାହାଁନ୍ତି। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରୁ ସଖୀନାଚ, ସାପୁଆ କେଳା-ପେଡ଼ି, ନଳୁଆକେଳା ଓ କେଲୁଣୀଙ୍କର ଗେଲକରା ଡାକ, 'ହେ ଗେଡ଼ିଏ,ହେ ପୁଅ ମା'ପ୍ରାୟ ହଜି ଗଲାଣି। ହଜି ଗଲାଣି ଅଇରି ଗଉଡ଼ଙ୍କ ବାଉଁଶରାଣୀ ଖେଳ। ତେଣୁ କେଳା ଭଣ୍ଡି ଖାଇବା ମିଛ ହେଲାଣି।

ମାତ୍ର ଉଦ୍ଧୃତ ଢଗଟିର ଦ୍ୱିତୀୟ ପାଦରେ ଦୁଇଟି ଚିରନ୍ତନ ସତ୍ୟର ବୟାନ୍ ହୋଇଛି। ଗୋଟିଏ ଚିନ୍ତା ବା ମାନସିକ ଚାପ। ଅନ୍ୟଟି ଲୁଣ, ଆମ ନିତିଦିନିଆ ଖାଇବା ଲୁଣ। ମୁଣ୍ଡରେ ଚିନ୍ତା ପଶିଲେ, ମାନସିକ ଚାପ ବଢ଼ିଲେ, ଶରୀର ରୋଗାକ୍ରାନ୍ତ ହୁଏ। ମାନସିକ ଚାପ ଯେ ଅନେକ ରୋଗ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟହାନିର କାରଣ, ଏ ନେଇ ଆଧୁନିକ ଚିକିତ୍ସା ବିଜ୍ଞାନ

ଏକମତ। ସେମିତି ଲୁଣ ହାଣ୍ଡି ଖାଇବା ବି ସତ। ମାଟି ହାଣ୍ଡି ବା ପୋଡ଼ା ମାଟିର ଯେ କୌଣସି ପାତ୍ରରେ ଲୁଣ ରଖିଲେ ତାହା ଅଳ୍ପ ଦିନେ ମିଳେଇ ଯାଏ। କଂସା, ପିତଳ, ଲୁହା, ଟିଣ ଆଲମୁନିୟମ ଆଦି ପାତ୍ରରେ କ୍ରମେ ଚିହ୍ନ ବା ଦାଗ କରି ଲୁଣ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଖାଇବା ବା କ୍ଷୟ କରିବା ଆରମ୍ଭ କରେ। ତେବେ ଆମ ପୂର୍ବ ଚଳଣିର ଅନୁଭୂତିରୁ ଲୁଣ ମାଟି ହାଣ୍ଡି ଖାଇବା କଥାଟି ହିଁ ଏହି ଲୋକ କଥାରେ ଜୋର୍ ଦେଇ କୁହାଯାଇଛି।

ଲୁଣ- ସାଧାରଣ ଲୁଣ ସୋଡ଼ିୟମ୍ ଏବଂ କ୍ଲୋରିନ୍‌ର ଏକ ଯୌଗିକ। ସୋଡ଼ିୟମ୍‌ର ରାସାୟନିକ ସଂକେତ Na ଓ କ୍ଲୋରିନ୍‌ର Cl। ସୋଡ଼ିୟମ୍ ର ଗୋଟିଏ ପରମାଣୁ ସହିତ କ୍ଲୋରିନ୍ ର ଗୋଟିଏ ପରମାଣୁ ଆୟନିକ ବନ୍ଧ ଯୋଗେ ବାନ୍ଧିହୋଇ NaCl ଅଣୁ ସୃଷ୍ଟିକରେ।

ଲୁଣ ପାଣିରେ ସହଜରେ ଦ୍ରବଣୀୟ। କେବଳ ସେତିକି ନୁହେଁ; ଏହା ବାୟୁମଣ୍ଡଳରେ ଥିବା ଜଳକଣାର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଲେ ମଧ୍ୟ ଦ୍ରବୀଭୂତ ହୁଏ। ତେଣୁ କୌଣସି ଖୋଲା ପାତ୍ରରେ ଲୁଣ ରଖିଲେ, ତାହା ସହଜରେ ଓଦା ହୋଇ ମିଳେଇ ଯାଏ। ଜଳରେ ଦ୍ରବୀଭୂତ ହେଲେ ଲୁଣର ଅଣୁ ଭାଙ୍ଗିଯାଇ ସୋଡ଼ିୟମ୍ ଓ କ୍ଲୋରିନ୍ ଆୟନରେ ପରିଣତ ହୁଏ। ଏହି ଆୟନ ପ୍ରତିକ୍ରିୟାଶୀଳ। ସେଇଥିପାଇଁ ପାତ୍ରର ଗଠନ ଉପାଦାନ, ଯଥା-ପୋଡ଼ା ମାଟି, ଧାତୁ,ଏପରିକି କାଠ ସହିତ ରାସାୟନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରି କ୍ଷୟ କରିବା ଆରମ୍ଭ କରେ। ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ଦୀର୍ଘକାଳ ରହିଲେ, ପାତ୍ର ଖାଇଯାଏ କିମ୍ବା ଭାଙ୍ଗିଯାଏ। ଲୁଣର ଗୁଣ ଧର୍ମ ବିଷୟ ଏଠି ଆଉ କିଛି ଅଧିକ କହିବା ପ୍ରାସଙ୍ଗିକ ହେବନି। ତେବେ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ଲୁଣର ବ୍ୟବହାର ଆମ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ଜନ ଜୀବନରେ ତା'ର ଉପଯୋଗ ଦୃଷ୍ଟିରୁ, ଏହା ଏକାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ ପଦାର୍ଥ। ପ୍ରକୃତିରେ ସମୁଦ୍ର ଜଳରୁ ଉପଲବଧ ଏହି ଅତି ସୁଲଭ ଓ ଶସ୍ତା ଉପାଦାନଟି କେଉଁ ପ୍ରାଗୈତିହାସିକ ଯୁଗରୁ ବିଶ୍ୱସାରା ଆଦୃତ ଓ ଆହୃତ ହୋଇଛି। ଏହା ପାଇଁ କେତେ ରାଜନୀତିର ଘନଘଟା ଘଟିଥିବା ଇତିହାସ କହେ। ଏହି ସାମଗ୍ରୀଟିର ଜନଜୀବନରେ ଗୁରୁତ୍ୱକୁ ଉପଲବଧି କରି ଆମ ଭାଷାର ଏକ ଲୋକ କଥା ବୟାନ କରେ, 'ଲୁଣ ଖାଇଥିଲେ ଗୁଣ ଗାଉଥିବ।'

ଲୁଣଅରା- ଓଡ଼ିଆ ଘରର ଚଳଣିରେ ଆମ ରୋଷେଇ ଘରେ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ପାତ୍ର ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିଲା। ଚାଉଳ ଘୋଡ଼ଣି ଥିବା ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ରହୁଥିଲା। ଜାଇ ରହୁଥିଲା ଆଟିକାରେ। ତେଲ ମାଟି ଘଡ଼ିରେ ରହୁଥିଲା। ଘିଅକୁ ଶିକାରେ ଟଙ୍ଗା ଯାଉଥିଲା ଠେକିରେ ରଖି। ଦୁଧ ଦହି ପାଇଁ ଥିଲା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ

ଆୟତନର ମାଟି ବଢ଼ା। ପରିବା ପତ୍ର ବାଉଁଶ କିମ୍ବା ତାଳ ଖଡ଼ିକା ତିଆରି ଟୋକେଇ, ପାଚିଆରେ ରହୁଥିଲା। ମସଲାମସଲି ପାଇଁ ଥିଲା ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଟି ଘଡ଼ି। କିନ୍ତୁ ଲୁଣ ରଖିବା ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ପାତ୍ର ଥିଲା। ତାକୁ କହୁଥିଲେ 'ଲୁଣ ଅରା'। ଆମ ପୁରୁଣା ଚଳଣିରେ ଏହି ଲୁଣ ସାଇତା ପାତ୍ର କଠିନ କାଠରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। କାଠ ଶିଳ୍ପୀ ବଢ଼େଇମାନେ କୌଳିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ ଏହାକୁ ତିଆରି କରୁଥିଲେ।

ଏକ ସାଧାରଣ ପାଞ୍ଚଛଅ ଜଣ ସଦସ୍ୟ ବିଶିଷ୍ଟ ପରିବାର ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ଲୁଣ ଅରା ଏକ କାଠ ଡବା ଆକାର ସମଘନ(୫x୫x୫ ଘନଇ) କିମ୍ବା ତତ୍ତୁଲ୍ୟ ସିଲିଣ୍ଡର ହୋଇପାରେ। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ୱରେ କାଠର ବେଣ୍ଟଟିଏ ଲଗାଯାଇଥାଏ। ଏହି ବେଣ୍ଟ ଯୋଗେ ଅରାକୁ ସହଜରେ ଘର ଭିତରେ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରୁ ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନକୁ ଉଠାଇ ନିଆଯାଇ ପାରେ। ଅରାର ଉପର ଖୋଲା ମୁହଁପଟେ ଢ଼ାଙ୍କୁଣି ଭାବେ ଗୋଟିଏ କାଠର ପରଦା କଣ୍ଟା ଯୋଗେ ବେଣ୍ଟପଟୁ ଲଗାଯାଇଥାଏ। ତା ହେଲେ, ପାତ୍ର ଦରକାର ମୁତାବକ ଖୋଲା ଯାଇ ପାରିବ କିମ୍ବା ବନ୍ଦ କରାଯାଇ ପାରିବ। ଆବଶ୍ୟକ ନ ଥିଲେ ପାତ୍ରଟି ଘୋଡ଼ଣି ଦେଇ ବନ୍ଦ ରଖାଯାଏ। ତା ହେଲେ ପାତ୍ରରେ ଥିବା ଲୁଣ ବହୁ ମାତ୍ରାରେ ସିଧା ବାୟୁମଣ୍ଡଳରେ ଜଳକଣାରୁ ରକ୍ଷାପାଏ।ଓଡ଼ିଆର କଳାତ୍ମକ ରୁଚି ସବୁଠି ଫୁଟିଥାଏ, ସିଏ କୋଣାର୍କର ଶିଳ୍ପଶିରୀ ହେଉ କିମ୍ବା ମାମୁଲି ଲୁଣଅରାଟିଏ। କାଠର ଏହି ପାତ୍ରର ତିନି ବହିଃପାର୍ଶ୍ୱ ଓ ଘୋଡ଼ଣି ଉପରେ କମକୋଟିର ଫୁଲ ଗଛ ଲତା କିମ୍ବା ପଶୁପକ୍ଷୀଙ୍କ ଚିତ୍ର ଖୋଦିତ ହୋଇ ପାତ୍ରଟିକୁ ସୁଦୃଶ୍ୟ କରିଥାଏ।

ଦିନଥିଲା ରାଜ୍ୟର ସବୁ ନଦୀ ନାଳରେ ନାଆ ଓ ଡଙ୍ଗାମାନଙ୍କରେ ଲୁଣ ଆସି ଗାଁ ଗାଁରେ ବିକ୍ରି ହେଉଥିଲା। ଖୁବ୍ ଶସ୍ତା, ପଇସା, ଅଧଲା, କିମ୍ବା ପାହୁଲାରେ ମିଳୁଥିଲା ଏହି ଅତ୍ୟାବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀକୁ ପ୍ରତି ପରିବାର ମାସେ ଦୁଇମାସ ପାଇଁ କିଣି ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ସାଇତି ରଖୁଥିଲେ। ଅବଶ୍ୟ ସେ ହାଣ୍ଡିକ୍ଷୟ ପାଇବା ହେତୁ ଛଅମାସ କିମ୍ବା ବର୍ଷକରେ ନୂଆହାଣ୍ଡି ବଦଳାଇବା ପାଇଁ ପଡୁଥିଲା। ଦୈନିକ ଆବଶ୍ୟକତା ପାଇଁ ହାଣ୍ଡିରୁ ଲୁଣ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ନଡ଼ିଆ ଷଢ଼େଇରେ କାଢ଼ି ଅରାରେ ଭରା ଯାଉଥିଲା। ମାଟି ଅପେକ୍ଷା କାଠ, ଲୁଣର ରାସାୟନିକ କ୍ଷୟତା ବିପକ୍ଷରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଶକ୍ତ। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠ ଅରା ପାଞ୍ଚବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅତୁଟ ରହୁଥିଲା। ଏଇଠି ସୂଚାଇ ଦେବା କଥା ଯେ ରାସାୟନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଲୁଣ ଯୋଗେ କ୍ଷୟପ୍ରାପ୍ତ ପୋଡ଼ାମାଟି ଓ କାଠର କ୍ଷୟିତ ଅଂଶ ଖାଇବା ଲୁଣରେ କିଛିଟା ମିଶୁଥିଲେ ହେଁ ତାହା ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପାଇଁ ଏତେଟା ପ୍ରତିକୂଳ ନ ଥିଲା।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ମାତ୍ର ମାଟି ଓ କାଠ ପରିବର୍ତ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ଧାତୁପାତ୍ର ସହ ଲୁଣର ରାସାୟନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟାରୁ ଉଦ୍‌ଭୂତ ଉତ୍ପାଦ ବିଷାକ୍ତ ଯୌଗିକ ହୋଇପାରେ।

ଆମ ଚଳଣିରେ ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ଭିତରେ ପ୍ରବେଶ କଲା ଆଲମୁନିୟମ ଓ କାଚ। ଏବେ ଷ୍ଟିଲ୍ ଓ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ସେ ସବୁର ସ୍ଥାନ ନେଲାଣି। ତେବେ ପୋଡ଼ାମାଟି କିମ୍ବା କାଠ ସ୍ଥାନରେ ଲୁଣ ପାଇଁ କାଚ ଓ ଚିନାମାଟି ଅଧିକ ଉପଯୋଗୀ। ଲୁଣ ଏ ଦୁଇଟି ଉପାଦାନକୁ କ୍ଷୟ କରିନଥାଏ। ତେଣୁ ଆଜିକାଲି ସଚଳ ପରିବାର ଓ ସହରର ଭୋଜନାଳୟମାନଙ୍କରେ ଲୁଣ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ସାଇତି ପରଷିବା ପାଇଁ ଚିନାମାଟିର ପାତ୍ର ଓ ଦାନି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି। ତଥାପି ହଜି ଯାଇଥିବା ଲୁଣଅରାକୁ ଅନ୍ତତଃ ପ୍ରଦର୍ଶନୀ ପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ ରଖିବା ଉଚିତ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୮.୦୩.୨୦୧୪

ଶିକା, ବାହୁଙ୍ଗି

'ହାତରେ ଲଉଡ଼ି କାନ୍ଧେ ବାହୁଙ୍ଗି ନେଇ।
ଯାଉଛି କହ୍ନେଇ ଗୋଠେ ଗାଈ ଚରେଇ।'

ଇଏ ଓଡ଼ିଶାର ଜନ-ଜୀବନକୁ ଆମୋଦିତ ଆଉ ଆଚ୍ଛନ୍ନ କରୁଥିବା ବାଳ ଗୋପାଳଙ୍କର ମଧୁମୟ ଗୋପଲୀଳାର ଏକ ମାର୍ମିକ ଚିତ୍ର। ଲଉଡ଼ି ଆଉ ବାହୁଙ୍ଗି- ଏ ଦୁଇଟି ଦିନେ ଥିଲା ଗୋପାଳ ଘରର ଜୀବନ ଜୀବିକାର ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ସାଥୀ। ପିଲା ହୁଅନ୍ତୁ ବା ବଡ଼, ଗୋପାଳ ପୁଅ ବଣକୁ ଗାଈ ଗୋଠ ନେଇ ବାହାରିଲେ ଏ ଦୁଇଟି ଦରବ ଆଗ ଲୋଡ଼ା ଥିଲା। ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଛୋଟ ବାହୁଙ୍ଗି, ବଡ଼ଙ୍କ ପାଇଁ ବଡ଼। ବାହୁଙ୍ଗିର ଉପର ମୁଣ୍ଡରେ ଖାଦ୍ୟ ପୁଡ଼ିଆ ବନ୍ଧା ଯାଇ କାନ୍ଧରେ ପଡ଼ିଥିବ। ଗୋରୁ ଅଡ଼େଇବା ପାଇଁ ଆଉ ହାତରେ ଲଉଡ଼ି,ଅର୍ଥାତ୍ ଶକ୍ତ କାଠର ବାଡ଼ିଟିଏ। ଘରକୁ ଫେରୁ ଫେରୁ ସଞ୍ଜ ହେବ।

ବାହୁଙ୍ଗିଟି ଏକ ବହୁମୁଖୀ ଉପଯୋଗ। ଏଥିରେ ସାମଗ୍ରୀ ବୁହାଯିବ। ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ, ବଣରେ ହିଂସ୍ର ଜନ୍ତୁଙ୍କ ଠାରୁ ଆତ୍ମରକ୍ଷା ପାଇଁ ଘଉଡ଼େଇବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବ।ବଣର କଣ୍ଟାବୁଦାବି ଏଥିରେ ଆଡ଼େଇ ରାସ୍ତା କରିହେବ।,ଇତ୍ୟାଦି। ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଗୋପାଳମାନେ ଦୁଧ,ଦହି ସର ଭାରକରି ହାଟ ବଜାରକୁ ନେବେ। ଏତିକିବେଳେ ବାହୁଙ୍ଗି ସହିତ ଶିକାର ସଂଯୋଗ ଏକାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ। ଉପଯୋଗିତା ଅର୍ଥରେ ବିରିକୁ ଚାଉଳ ଯେମିତି, ବାହୁଙ୍ଗିକୁ ଶିକା, ଆଉ ଶିକାକୁ ବାହୁଙ୍ଗି ସେମିତି। ଏବେ ଏ ଦୁଇ ସାମଗ୍ରୀର ବର୍ଣ୍ଣନା ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ ବାଢ଼ିବା।

ବାହୁଙ୍ଗି- ଶକ୍ତ ପାକଳ ବାଉଁଶର ମୂଳ ଅଂଶର ଗୋଟିଏ ଫାଳରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାର ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚଫୁଟ(ଦେଢ଼ମିଟର)। ଅଭିଜ୍ଞ ତିଆରି କରିବା ଲୋକ ଧାରୁଆ

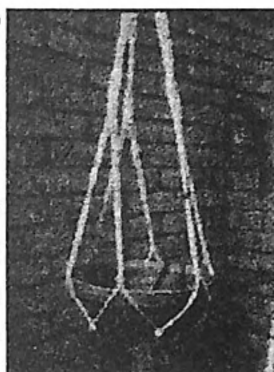
ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

କଟୁରିରେ ବାଉଁଶ ଫାଳକୁ ଚାଞ୍ଛି ବାହୁଙ୍ଗି ତିଆରି କରନ୍ତି। ଏହାର ମଝି ମୋଟା ରହେ। ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡର ଶେଷ ଏକ ଫୁଟ ଲେଖା କ୍ରମଶଃ ସରୁ ହୁଏ। ମାତ୍ର ଦୁଇମୁଣ୍ଡରେ ଦୁଇଟି ଘର ବା କାନ୍ଧି କଟାଯାଏ। ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ଏହି କାନ୍ଧିଘରାରେ ଶିକା ବନ୍ଧା ଯିବ।ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ବନ୍ଧା ଶିକାରେ ବୁହା ହେବାକୁ ଥିବା ଭାର ଯଥା-ହାଣ୍ଡିରେ ଦହି, ଦୁଧ,ଟୋକେଇରେ ପନିପରିବା, ଉଖୁଡ଼ା ଓ ମିଠେଇ ହାଣ୍ଡି ଆଦି ରଖାଯାଏ। ତାପରେ ଭାରୁଆ ବାହୁଙ୍ଗିର ମଝିରୁ କାନ୍ଧେଇ ଭାର ନେଇ ଚାଲନ୍ତି। ବାହୁଙ୍ଗିର ବାଉଁଶର ପିଠିପଟ କାନ୍ଧେଇବା ବେଳେ କାନ୍ଧ ସହିତ ଲାଗି ତଳକୁ ରହେ। ଉପରକୁ ରହେ ବାଉଁଶର ଅନ୍ତି ପଟ। ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥା ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ। ଲୋକେ ନିଜ ନିଜର ବଳ ଅନୁଯାୟୀ ଭାର ଯୋଗେ ପଚାଶ, ଷାଠିଏ କିଲୋରୁ ଅଧିକ ସାମଗ୍ରୀ ସହଜରେ ବୋହି ନେଇ ପାରନ୍ତି।

ଚାଷୀମାନେ ଚାଷ ଉତ୍ପାଦ ମଧ୍ୟ ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଆଗେ ବୋହୁଥିଲେ। ଏବେବି ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ଧାନ କଟା ବେଳେ ଚାଷୀମାନେ ପାଖାପାଖି ପଣେ(୨୦ ଗଣ୍ଡା) ହଳା ବା ଧାନ କଳେଇ ବୋହି ଆଣି ଥାନ୍ତି। ଧାନ ବାଡ଼ା ସରିବା ପରେ ଥରକୁ ପାଖାପାଖି ଶହେ ବିଡ଼ା ଛଣ ମଧ୍ୟ ଭାରରେ ବୋହି ନେଇଥାନ୍ତି। ମାତ୍ର ଧାନହଳା ଓ ଛଣ ବୋହିବା ପାଇଁ ଶିକା ଦରକାର ପଡ଼େନା। ବାହୁଙ୍ଗିର ଦୁଇପଟେ ସମାନ ସମାନ ସଂଖ୍ୟକ କଳେଇ କିମ୍ବା ଛଣବିଡ଼ା ଲଦି ଶକ୍ତ ରଶି ବା ଯୋତରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତାପରେ ବୁହାଳି ଭାର ଉଠେଇ ଚାଲିଥାନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ମୁଗ, ବିରିଆଦିର ଉପୁଡ଼ା ଗଛ ଗଦାକୁ ଗୋଟିଏ ଶିକାରେ ଥାକ ଥାକ ଲଦି ବୁହାଯାଏ।ତାପରେ ଶିକାକୁ ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଯୋଡ଼ି ବୁହାଯାଏ। ଅମଳ ଧାନ ଓ ରବି ଶସ୍ୟ ବସ୍ତାରେ ସମାନ ସମାନ ଭରି ବାହୁଙ୍ଗି ଯୋଗେ ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରୁ ଅନ୍ୟତ୍ର ନିଆ ଯାଇଥାଏ।

ଦିନଥିଲା, ଝିଅ ବାହାଘରପରେ ଚତୁର୍ଥୀ, ଅଷ୍ଟମଙ୍ଗଳା, କୁଆଁର ପୂନେଇ,ରଜ ଆଦିରେ ଝିଅର ବାପଘରୁ ଶାଶୁ ଘରକୁ ମିଠେଇ, ଉଖୁଡ଼ା, ନଡ଼ିଆ,କଦଳୀ ଓ ପନିପରିବା ଭାରମାନ ଯାଉଥିଲା। କୋଉ ବନ୍ଧୁ କେତେ ଦମ୍ଭିଲା, ତାହା ତାଙ୍କ ପଠାଇଥିବା ଭାର ସଂଖ୍ୟାରୁ ଲୋକେ କଳନା କରୁଥିଲେ। ରଜ,କୁଆଁରପୂନେଇ ଆଉ ବେଢାରିକା ବେଳେ ଦଶଭାର, ବାରଭାର ଆଉ ବେଳେ ବେଳେ ଷୋଳଭାରର ଧାଡ଼ି ଲାଗୁଥିଲା। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରେ ପୂଜା ପାର୍ବଣରେ ଏମିତି ହାଣ୍ଡି ଆଉ ଭାର ଆସିବା ଆଉ ଦିଶୁନି। ହାଣ୍ଡି ଆଉ ଭାର ଉଠିଗଲାଣି। ବେଢାରମାନ ପେଟି ଆଉ ବସ୍ତାରେ ପଶି ଅଟୋ,ଟ୍ରେକର କିମ୍ବା ଦରକାର ହେଲେ ଟ୍ରକରେ ଏବେ ଝିଅଘରେ ଲାଗୁଛି। ହଜି ଯାଉଛି ଆମ ଜନ ଜୀବନର କେତେ ଚିତ୍ର ଆଉ ଚିନ୍ତନ।

ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଭାର ବୋହିବା ଏକ ସରଳ ଯାନ୍ତ୍ରିକ ପଦ୍ଧତି। ଏହା ଏକ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀର ଭାରଦଣ୍ଡ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ବାହୁଙ୍ଗିର କାନ୍ଧ ଉପରେ ରହୁଥିବା ସ୍ଥାନ ଆଲମ୍ବ। ଏ ବ୍ୟବସ୍ଥାରେ ଉଭୟ ପଟେ ଭାର ରହେ। ପରିଣାମୀ ଭାର କାନ୍ଧ ଉପରେ ପଡ଼େ। ଭାର ବାହୁଙ୍ଗି ଭୂସମାନ୍ତର ହୋଇ ରହିବାର ମୂଳ ଗାଣିତିକ ନୀତି ହେଉଛି, ଉଭୟ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଆଘୂର୍ଣ୍ଣର ପରିମାଣ ସମାନ ହେବା ଉଚିତ। ତା ନହେଲେ ଭାର ଅଙ୍ଗେଇ ଯାଏ, ଅର୍ଥାତ୍ ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ଅଣେଇ ହୋଇ ପଡ଼େ। ସେତେବେଳେ ଭାରୁଆ ବାହୁଙ୍ଗିର କାନ୍ଧରେ ରହିବାର ସ୍ଥାନ ବଦଳାଇ ସମାନ୍ତର ଭାବେ ଭାର ସଜାଡ଼ିଥାନ୍ତି।



ଶିକା-ଏ ଉପଯୋଗଟି କେବେ ପଟେ ଲେଖା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ, କିନ୍ତୁ ଭାର ପାଇଁ ହଳେ ଦରକାର। ଉପଯୋଗ କଥା କହିବା ପୂର୍ବରୁ, ଆଗ ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ଶିକା ର କାହାଣୀ କିଛି କହିବା ସମଚୀନ ହେବ। ଗୋପୀମାନଙ୍କ ଶିକାରେ ଥିବା ଲହୁଣୀମାନ କଷ୍ଟ କହ୍ନେଇ କେତେ ଖଞ୍ଜରେ ଖାଉଥିଲେ। ଘରେ ଘରେ ଗୋପ ଲକ୍ଷ୍ମୀ ପୂରିଥିଲେ। ଦୁଧ, ଦହି, ଲବଣୀ, ଘିଅ; ବଡ଼ା, ଝୋବା ଓ ଘଡ଼ିରେ ଶିକାରେ ଟଙ୍ଗା ହୋଇ ରହୁଥିଲା। ଏ ଥିଲା ଏକ ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ, ସୁରକ୍ଷିତ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଆମ ଜନ ଜୀବନର ମାଟି ଘର, ସଙ୍ଗା ବାଉଁଶ ଆଉ ଆଟୁ କଡ଼ି ଶିକା ଟାଙ୍ଗିବାର ପ୍ରଶସ୍ତ ଆଧାର ଥିଲା। ଏ ଥିରେ ଏ ସବୁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଜନ୍ଦା, ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କ ଠାରୁ ଆରମ୍ଭକରି ବିରାଡ଼ି ଦାଉରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ରହୁଥିଲା। ଭାରୁଆମାନେ ଶିକା ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଦୁଗଧ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ବୋହୁଥିଲେ।ଉଭୟ ପୁରୁଷ ଓ ମହିଳାମାନେ ପଟିକିଆ ସିକାରେ ମାଟିକିମ୍ବା ଧାତୁ ପାତ୍ରରେ ଏସବୁ ସାମଗ୍ରୀ ଧରି ବିକିବା ପାଇଁ ଯାଉଥିଲେ। ଆଜିକାଲି କେତେକ ନାମୀ ନାମୀ ହୋଟେଲ୍ କଟେଜ୍ ମାନଙ୍କରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରର ନମୁନା ଦେଖାଇବା ପାଇଁ କାନ୍ଥରେ ଝୋଟି ଚିତାର ଚିତ୍ର ଲେଖୁଛନ୍ତି; ଆଉ ଘର ଭିତରେ ପୁରୁଣା ଚଳଣିର ପ୍ରତୀକ ଭାବେ ପଟେ ଦୁଇପଟ ଶିକା ଟାଙ୍ଗୁଛନ୍ତି।

ଶିକା ଝୋଟର ସୁତୁଳିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରଶିରେ ତିଆରି ହୁଏ।ଏହା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା କୌଶଳ। ଶିକା ତିଆରିକୁ ଶିକା ଭାଙ୍ଗିବା କୁହାଯାଏ। କେତେଜଣ ଅଭିଜ୍ଞ ଲୋକହିଁ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି



ଆଗେ ଶିକା ଭାଙ୍ଗି ପାରୁଥିଲେ। ଟାକୁଆ ଯୋଗେ ଝୋଟରୁ ବାଣି କଟା ଯାଉଥିଲା। ଏହାକୁ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଦୁଇ, ଚାରି ପରସ୍ତ କିମ୍ବା ଅଧିକ ଭାଙ୍ଗି ପାକଲ ରଣି କରାଯାଏ। ଏଥିରେ ତିଆରି ହୁଏ ଶିକାର ବୃତ୍ତାକାର ଆଧାର ତଳି। ଏଇଥିରୁ ସେଇ ଭଙ୍ଗା ବାଣିର ନାଡ଼ ଉଠାଯାଏ।ଏ ନାଡ଼ ଆଠଟି। ନାଡ଼କୁ ସେଇ ଏକା ପାକଲ ବାଣିରେ ଚାରିଟି ଯୋଡ଼ି କରାଯାଏ। ଏଇ ଯୋଡ଼ି ମୁଣ୍ଡରୁ ପୁଣି ସେଇ ଏକା ବାଣିର ଯୋଡ଼ିରେ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ଫଳରେ ତିଆରି ହୋଇଯାଏ ଶିକାର ଆଖି ଫାଙ୍କ। ଶେଷରେ ଦୁଇଟି ମାପ ମୁତାବକ ଲମ୍ବା ସେଇ ଏକା ବାଣିର ଭଙ୍ଗା ରଣି ଯୋଡ ଯୋଗେ ଆଖି ନାଡ଼ ଯୋଡ଼ିକୁ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ଇଏ ହୁଏ ଶିକାର ଭାର ନାଡ଼। ଏହାକୁ ବାହୁଙ୍ଗିରେ ଯୋଡ଼ାଯାଏ କିମ୍ବା ଏହା ଯୋଗେ ଶିକା ସଙ୍ଗା କିମ୍ବା ଆଟୁ କଡ଼ିରୁ ଟଙ୍ଗାଯାଏ।

ଆଜିକାଲି ପଣା ସଂକ୍ରାନ୍ତିରେ ବୃନ୍ଦାବତୀଙ୍କ ମଥାରେ ବସନ୍ତରା ଠେକି ଟାଙ୍ଗିବା ପାଇଁ ଝୋଟ କିମ୍ବା ନଡ଼ିଆ କତାର ଶିକା ବଜାରରେ ମିଳୁଛି। ମାତ୍ର ଏହା କଳା, କୌଶଳରେ ତିଆରି ପିଢ଼ି ପିଢ଼ି ପାଇଁ ସ୍ଥାୟୀ ରହି ପାରୁଥିବା ଶିକା ନୁହେଁ। ରଣିକୁ ରଣି ଯୋଡ଼ି ପ୍ରତୀକ ବ୍ୟବସ୍ଥା ମାତ୍ର। ପରମ୍ପରାର କଳା କୁଶଳତା ହଜି ଯାଉଛି। ବଞ୍ଚିଛି ଔପଚାରିକତା ଓ ପ୍ରତୀକ। ସେମିତି ଶିକା ହଜି ଗଲେବି ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ ରହିଛି, 'ବିଲେଇ କପାଳକୁ ଶିକା ଛିଣ୍ଡିବା'ପରି ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗ ଆଉ ଭାର ବାହୁଙ୍ଗିକୁ ନେଇ ଗୀତ ଓ କବିତା।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ହଜି ଗଲାଣି ଗାଁ ମାନଙ୍କରୁ ଜନ୍ମାଷ୍ଟମୀ ପରଠାରୁ ଅନୁଷ୍ଠିତ ହେଉଥିବା ନନ୍ଦୋତ୍ସବ। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରେ ଚିତ୍ର ବନ୍ଧାରେ ଦହି, ଦୁଧଭାର କାନ୍ଧରେ ଧରି,ଲଉଡ଼ି ହାତରେ ନନ୍ଦ ବୁଢ଼ା। ସାଙ୍ଗରେ ଯଶୋଦା ପୁଅ ପିଲାଟିଏ। ସାଙ୍ଗରେ ନେଳି ରଙ୍ଗବୋଳା, ବଂଶୀଧାରୀ କଳା କାହ୍ନୁ ଆଉ ହଳ-ଲଙ୍ଗଳ କାନ୍ଧରେ ବଡ଼ଭାଇ ବଳରାମ। ଏମାନଙ୍କ ଗହଣରେ ଆନନ୍ଦ ପ୍ରମତ୍ତ ଦଳେ ଗାଁର ନାଟୁଆ। ହାରମୋନିୟମ୍‌ରେ ଗୀତ 'ହୋ ନନ୍ଦ ନାଚରେ।'ଏଥିରେ ଗାଁ ଦାଣ୍ଡ ଉଛୁଳୁ ଥିବ।ଏ ସବୁ ଆଉ ନାହିଁ। ଏବେ ଗାଁରେ ପ୍ରତିଯୋଗିତା କରି ଉଚ୍ଚସ୍ୱରରେ ଡାକବାଜି ଯନ୍ତ୍ର ବଜାଇ ଲୋକେ ଜନ୍ମାଷ୍ଟମୀ ଓଷା କରୁଛନ୍ତି। ଏକତା ଆଉ ମଉଜ ହଜି ଗଲାଣି। ସେମିତି ହଜି ଗଲାଣି, ଦୋଳ ପୂର୍ଣ୍ଣିମାରେ ଗୋପାଳଙ୍କ ଡାଳିବୁଡ଼ା ପରେ ଲଉଡ଼ି ଖେଳ। ଲୋକ ମହୋତ୍ସବର ଏ ଗ୍ରାମ୍ୟ ପରମ୍ପରା ମାନ ପୁଣି ଫେରନ୍ତା ନି ?

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୪.୦୪.୨୦୧୪

ଦଉଡ଼ି, ତୁଣ୍ଡି, ମୁହଁନାଲି

ଦିନ ଥିଲା ଦେଶର ଘରେ ଘରେ ଗୋ ସମ୍ପଦ ଭରି ରହିଥିଲା। ପ୍ରତି ଘରେ ଚାଷ ପାଇଁ ଅନ୍ତତଃ ହଳେ ବଳଦ ଥିଲେ। ବଡ଼ ବଡ଼ ଚାଷୀଙ୍କର ଦୁଇ ହଳ, ତିନି ହଳ ବି ରହୁଥିଲେ। ପ୍ରତି ଘରେ ଅନ୍ତତଃ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ଦୁହାଁଳିଆ ଗାଇ, ତା' ସାଙ୍ଗକୁ ବାଛୁରୀ, ଦାମୁଡ଼ି ଓ ଛଡ଼ା ଏମିତି ମିଶି ପାଞ୍ଚ ଛଅ। କେତେକଙ୍କ ଗୁହାଳରେ ଦଶ, ବାର ଗୋରୁ ବି ଥିଲେ। ଏମାନଙ୍କୁ ଆବଦ୍ଧ କରି ରଖିବା ପାଇଁ ପଘା ବା ଦଉଡ଼ି ଦରକାର। ଘରେ ଓ ଗୁହାଳେ ବନ୍ଧା ହେବା ପାଇଁ ଛୋଟ ଘର ପଘା; ଫସଲ ସମୟରେ ବାହାରେ ଚରିବା ପାଇଁ ବନ୍ଧା ହେବାକୁ ବଡ଼ ପଘା ବା ଲମ୍ବା ଦଉଡ଼ି। ହଳ ପାଇଁ ଯୁଆଳି ସହିତ ଲଙ୍ଗଳ ଯୋଚିବାକୁ ଲଙ୍ଗଳ ଦଉଡ଼ି; ଆଉ କୂଅରୁ ଗରା, ମାଠିଆ ବା ବାଲ୍‌ଟିରେ ପାଣି କାଢ଼ିବା ପାଇଁ କୂଅଦଉଡ଼ି ଦରକାର ହେଉଥିଲା। ଏ ସବୁ ପ୍ରକୃତିରୁ ମିଳୁଥିବା ତନ୍ତୁ ଓ ଚାଷ ସାମଗ୍ରୀରୁ ତିଆରି ହେଉଥିଲା। ପ୍ରକୃତିରୁ ମିଳୁଥିବା ତନ୍ତୁ ପାଇଁ କିଆ ଚେର ଓ ଛଣପଟ ଉପରେ ଲୋକେ ନିର୍ଭର କରୁଥିଲେ। ନଡ଼ିଆ କତାକୁ ପଚାଇ, ତାକୁ ବାଡ଼େଇ ସେଥିରୁ ତନ୍ତୁ ପାଉଥିଲେ। ଶେଷ ଆଡ଼କୁ ରାଜ୍ୟରେ ଝୋଟ ଚାଷ ପ୍ରବେଶ କଲାରୁ ଝୋଟରୁ ଦଉଡ଼ି ବଳା ଯାଉଥିଲା।

ଦଉଡ଼ି :

ଦଉଡ଼ି ବଳିବା ଏକ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା। ଦଉଡ଼ି ପ୍ରଥମେ ଆବଶ୍ୟକ ମୋଟେଇର ସରୁ ରଶି ଭାବେ ବଳାଯାଏ। ଏଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ସମାନ ସମାନ ଦୁଇ କେରା ତନ୍ତୁ ନିଆଯାଏ। ସମାନ୍ତରଭାବେ କେରା ଦୁଇଟିକୁ ଧରି, ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ (ତଳମୁଣ୍ଡ)ରେ ଯୋଡ଼ି ଗଣ୍ଠିଟିଏ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ସେଇ ମୁଣ୍ଡଟିକୁ ଗୋଟିଏ

ଗୋଡ଼ର ବୁଢ଼ା ଆଙ୍ଗୁଠି ତଳେ ମାଟି ଉପରେ ଚାପି ଧରାଯାଏ। ଖୋଲା ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ପାଖାପାଖି ବାଁ ହାତ ପାପୁଲିରେ ରଖି ଡାହାଣ ହାତ ପାପୁଲି ଲଗାଇ ସଞ୍ଜ ବଳିବା ପରି ଗୋଟିଏ ଦିଗକୁ ଘଷି ତନ୍ତୁ କେରା ଦୁଇଟିକୁ ବଳି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଦୁଇଟି ଯାକ ପାପୁଲି ପରସ୍ପର ବିପରୀତ ଦିଗରେ ଚଳାଇବାକୁ ହୁଏ। ଫଳରେ ତନ୍ତୁ କେରା ଦୁଇଟି ଗୋଟିଏ ଦିଗରେ ମୋଡ଼ି ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ତା'ସହିତ ପରସ୍ପର ଉପରେ ଚଢ଼ି, ମୋଡ଼ି ହୋଇ ରଶିର ଅଂଶ ଭାବେ ବଳି ହୋଇଯାଏ। ବଳି ହୋଇଥିବା ଅଂଶକୁ ତଳକୁ ଖସାଇ ଦେଇ ପୁଣି ବଳି ନ ହୋଇ ମୁକ୍ତ ଥିବା ଦୁଇ କେରାକୁ ପୂର୍ବପରି ବଳାଯାଏ। ହାତରେ ନେଇଥିବା ତନ୍ତୁ କେରା ଶେଷ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ସେଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ନୂଆ ତନ୍ତୁ କେରା ମିଶାଇ ରଶି ବଳା ଚାଲୁ ରହେ। ଫଳରେ ପାଞ୍ଚ ଛଅ ହାତି ଯୋତରୁ ଆରମ୍ଭ କରି କୋଡ଼ିଏ ତିରିଶ ହାତର ରଶି ବଳି ହୋଇଯାଏ। ଏହି ପଦ୍ଧତିରେ କାଠ-ବାଉଁଶର ଘର ବନ୍ଧା ପାଇଁ ଅଟା ଅଟା କରି ଗାଣ୍ଠିଲି ଗାଣ୍ଠିଲି ନଡ଼ିଆ କତା ରଶି ମଧ୍ୟ ବଳାଯାଏ। ଆଗେ ପ୍ରତି ପରିବାରରେ ଉଭୟ ବୟସ୍କ ପୁରୁଷ ଓ ମହିଳା ଝୋଟ ଓ କତାରଶି ବଳୁଥିଲେ। କେତେକ ପରିବାରରେ ସଫା କରା ଛଣକୁ ବଳି ପାଳ ଦଉଡ଼ି ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣରେ ଗାଣ୍ଠିଲି ଗାଣ୍ଠିଲି ତିଆରି ହେଉଥିଲା। ଏହା ଘର ଛପର ବେଳେ ବତା ଓଟାରିବାରେ ଲାଗୁଥିଲା।

ତନ୍ତୁରୁ ରଶି ବଳିବା କାମ ବେଳେ ବେଳେ ଜଣକ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଦୁଇଜଣ କରିଥାନ୍ତି। ଜଣେ କେବଳ ତନ୍ତୁ ଗୋଟିଏ କେରାରୁ ଯୋଡ଼ି ଯୋଡ଼ି ଚାଲନ୍ତି। ଅନ୍ୟ ଜଣେ ବଳି ବଳି ଚାଲେ ଓ ରଶି ଲମ୍ବିବା ସହିତ ଦୂରକୁ ଦୂରକୁ ଚାଲି ଯାଆନ୍ତି। ସାଧାରଣତଃ ଘର ଆଗେ ଗାଁ ଦାଣ୍ଡ କିମ୍ବା ପ୍ରଶସ୍ତ ଖୋଲା ପଡ଼ିଆରେ ଏ କାମ ହୁଏ। ପ୍ରଥମ ମୁଣ୍ଡରୁ ଆବଶ୍ୟକ ଦୂରତାରେ ଏକ ଛୋଟ ଖୁଣ୍ଟ ପୋତା ଯାଇଥାଏ। ରଶି ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଦରକାର ମୁତାବକ ଲମ୍ବି ଯିବା ପରେ ମଝିରେ ପୋତା ଯାଇଥିବା ଖୁଣ୍ଟରେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଗୁଡ଼େଇ ଦେଇ ରଶିକୁ ଦୁଇ ପରସ୍ତ କରି ଦୁଇମୁଣ୍ଡକୁ ଯୋଡ଼ି ଗଣ୍ଠି ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ପ୍ରଥମ ଲୋକ ସେ ମୁଣ୍ଡଟି ଧରନ୍ତି। ଦ୍ୱିତୀୟ ଲୋକ ଖୁଣ୍ଟରୁ ଗୁଡ଼ା ମୁଣ୍ଡଟି କାଢ଼ି ଧରନ୍ତି। ତା'ପରେ ପାକଳ ତନ୍ତୁଧାର ଯୋଡ଼ି ଆପେ ମୋଡ଼ି ହେବାର ପ୍ରବଣତା ଦେଖାଏ। ଏହି ପ୍ରବଣତାର ଦିଗକୁ ଅନୁସରଣ କରି ଉଭୟ ପଟୁ ରଶିକୁ ପାକଳ କରାଯାଏ। ଶକ୍ତ ଭାବେ ମୋଡ଼ି ହୋଇ ପାକଳ ହେବା ପରେ ରଶିକୁ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ।

ଏଇଠି କୌତୂହଳୀ ପାଠକଙ୍କ ମନରେ କେତୋଟି ପ୍ରଶ୍ନ ଆସିପାରେ। ଗୋଟିଏ ପ୍ରଶ୍ନ ହେଉଛି, ତନ୍ତୁ କେରାକୁ ନ ବଳି ସେମିତି କ'ଣ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇ ପାରିବନି ? ଉତ୍ତର ହଁ। ମାତ୍ର କେତୋଟି ଅସୁବିଧା ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଛି। ଯେମିତିକି ଲମ୍ବା ରଶି ଦରକାର ଥିଲେ, ଏଥିପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ତନ୍ତୁ କେରା ଯଥେଷ୍ଟ ହେବନି। କାରଣ ନଡ଼ିଆ କତାର ତନ୍ତୁର ସାଧାରଣ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ହୁଏତ ଦଶରୁ ପନ୍ଦର ସେ.ମି. ମାତ୍ର। ଦଶମିଟର ରଶି ଖଣ୍ଡ ପାଇଁ ତନ୍ତୁରୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ କେରାରୁ ଗଣ୍ଠି ପକାଇ ଯୋଡ଼ିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଝୋଟ ଆଉ ଛଣପଟର ବି ସେମିତିକା ସୀମିତତା ଅଛି। ଏହା କଲେ ମଧ୍ୟ, ଉତ୍ପନ୍ନ ରଶି ଏତେଟା ଶକ୍ତ ହେବନି। କାରଣ ଏଥିରେ ତନ୍ତୁମାନ ପରସ୍ପରଠାରୁ ଅସଂଲଗ୍ନ। ବଳ ଓ କ୍ଷୟକାରୀ ପ୍ରଭାବକୁ ପ୍ରତିଟି ତନ୍ତୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ବହନ କରିବେ। ତେଣୁ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ତନ୍ତୁ ବାରମ୍ବାର ବଳ ପ୍ରୟୋଗରେ କ୍ରମେ କ୍ଷୟିତ ହେବ ଓ ଛିଣ୍ଡିଯିବ। ତେଣୁ ଅଳ୍ପଦିନ ବ୍ୟବହାରରେ ଏ ବ୍ୟବସ୍ଥା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ। ମାତ୍ର ବଳା ହୋଇଗଲେ, ରଶି ବା ଦଉଡ଼ି ଗୋଟିଏ ଶକ୍ତ ଏକକ ଭାବେ କାର୍ଯ୍ୟକରେ। ଫଳରେ ପ୍ରଯୁକ୍ତ ବଳ ସହିବା ଓ କ୍ଷୟକାରୀ ପ୍ରଭାବରୁ ଦୃଢ଼ ରହିବା ଏ ବ୍ୟବସ୍ଥାର ଯାନ୍ତ୍ରିକ ଲାଭ। ଏହା ଦୀର୍ଘ ସ୍ଥାୟୀ ମଧ୍ୟ। ତେବେ ସମାନ ଭାବେ ବଳା ଦୁଇଟି ତନ୍ତୁ ସୂତ୍ର କେମିତି ପରସ୍ପର ଉପରେ ଗୁଡ଼େଇ ହୋଇ ଶକ୍ତ ଭାବରେ ରହେ, ତାହା ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଭିତିରି ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନର କଥା। ସେ ସବୁ ଏଠି ଆଉ ଅଧିକ ଆଲୋଚନା କରିବା ନାହିଁ।

ଏହା ପରର କଥା ଦଉଡ଼ି ଭଙ୍ଗା। ବିଲରେ ଗୋରୁ ବନ୍ଧା ପାଇଁ ଲମ୍ବା ପଘା ଆଉ ଲଙ୍ଗଳ ଦଉଡ଼ି ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ରଶି ନୁହେଁ, ଦୁଇ ତିନି ପରସ୍ତ ରଶି ଦରକାର ପଡୁଥିଲା। ତେଣୁ ଅଭିଜ୍ଞ ଚାଷୀ ଦଉଡ଼ି ଭାଙ୍ଗିଲେ।ଏଥିରେ ଆବଶ୍ୟକ ଦଉଡ଼ି ଲମ୍ବାର ତିନି ଗୁଣରୁ ଦୁଇ, ତିନି ହାତ ଲମ୍ବର ରଶି ନିଆଯାଏ। ଏହାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ କୌଣସି ଶକ୍ତ ଖୁଣ୍ଟ କିମ୍ବା ଏକ ସରୁ ଗଛରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ସମାନ ତିନିଭାଗ କରି ମଝିରେ ରଶି ସ୍ଥାନରେ କୁଟା ଗଳାଇ ଚିହ୍ନ ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ରଶି ବଳା ଦିଗରେ ଏହାକୁ ଖୁବ୍ ପାକଳ କରାଯାଏ। ଏଥିପାଇଁ ରଶିର ଖୋଲା ମୁଣ୍ଡରେ ଗୋଟିଏ କାଠ ବା ବାଉଁଶର ହାତେ ଦେଢ଼ ହାତର ଡାଙ୍ଗ ଗଳାଇ ବୁଲାଯାଏ। ରଶି ଯଥେଷ୍ଟ ପାକଳ ହୋଇଯିବା ପରେ ଖୋଲାମୁଣ୍ଡରୁ ଏକ ତୃତୀୟାଂଶ ଚିହ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯୋଡ଼ାଯାଇଥିବା ଡାଙ୍ଗରେ ଗୁଡ଼େଇ ଅଣାଯାଏ। ଚିହ୍ନ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚି ଗଲେ ଟଣା ଦଉଡ଼ି ଉପରେ ଡାଙ୍ଗରେ ଗୁଡ଼ା ରଶିକୁ ଦଉଡ଼ି ବଳିବା ପରି ଗୁଡ଼େଇ ଚାଲନ୍ତି। ଏମିତି ଦ୍ୱିତୀୟ ଚିହ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦିଭାଙ୍ଗୁଣିଆ (ଦି'ପରସ୍ତ)

ଭଙ୍ଗା ଦଉଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ। ଏଇଠି ତୃତୀୟ ପରସ୍ତ ଭାଙ୍ଗିବା ପୂର୍ବରୁ ଲଙ୍ଗଳ ଦଉଡ଼ି ଆଉ ଗାଇ ପଘା ପାଇଁ ଫାଶ ପକାଇବାକୁ ପଡ଼େ। ଲଙ୍ଗଳ ଦଉଡ଼ିର ଏ ଫାଶ ଖୁଣ୍ଟରେ ପଶେ। ଏଇ ଫାଶ ପକାଟା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କୌଶଳ। କେବଳ ଅଭିଜ୍ଞ ଭଙ୍ଗାଳି ଠିକ୍ ଫାଶ ପକାଇଥାନ୍ତି। ଫାଶ ପରେ ଦୋପରସ୍ତି ଦଉଡ଼ିକୁ ପାକଳ ଏକପରସ୍ତିଆ ରଶିରେ ଖାପକୁ ଖାପ ଶକ୍ତ ଭାବେ ଗୁଡ଼ାଇ ତିନି ଭାଗୁଣିଆ ଦଉଡ଼ି ତିଆରି କରାଯାଏ। ଶେଷ ମୁଣ୍ଡରେ ଶକ୍ତ ଗଣ୍ଠି ଦେବା ପରେ ଦଉଡ଼ି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯାଏ।

ଏବେ ଦଉଡ଼ି ଭଙ୍ଗା କାମଟି ଆଉ ଦେଖିବାକୁ ମିଳୁନି। ବଜାରରେ କଳ ତିଆରି ଝୋଟ, କତା ଆଉ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍‌ର ରଶି ଓ ଦଉଡ଼ି ମିଳିଲାଣି। ଗୋରୁ-ଗାଈ, ହଳ-ବଳଦ ହଜିଲେଣି। ତଥାପି ଆମ ଭାଷାରେ ଥିବା ଲୋକ କଥା ରହିଛି ଆଉ ରହିବ।

"ଦଇବ ଦଉଡ଼ି ମଣିଷ ଗାଈ
ଯେଣିକି ଓଟାରେ ତେଣିକି ଯାଇ।"

ତୁଣ୍ଡି :

ଦୁଷ୍ଟ ଗୋରୁମାନଙ୍କୁ ଆୟତ୍ତ କରିବା ପାଇଁ ଗୋରୁ ବନ୍ଧା ଦଉଡ଼ିରେ ଏହା ଏକ ସୁଚିନ୍ତିତ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଗୋରୁ ଘରେ ଥଲେ ଖୁଣ୍ଟରେ ବନ୍ଧା ଯିବାପାଇଁ ଓ ବିଲରେ ଚରିବାବେଳେ ଆବଶ୍ୟକ ଲମ୍ୱର ଦଉଡ଼ି ବା ପଘା ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ପଘାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ପଘୁଟି ଲାଗିଥାଏ। ଏଥିରେ ମୂଳ ଦଉଡ଼ିର ଏହି ମୁଣ୍ଡରେ ଗୋଟିଏ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ସରୁ ଦଉଡ଼ି ମଝିରୁ ବନ୍ଧା ଯାଇଥାଏ। ଫଳରେ ଏହାର ଦୁଇଟି ହାତ ଭଳି ଅଂଶ ବାହାରି ରହେ। ଏ ଦୁଇଟିକୁ ଗୋରୁ ବେକରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଖୋଲା ମୁଣ୍ଡ ଦୁଇଟିକୁ ଫାଶ ଯୋଗେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏହା ଏକ ସାଧାରଣ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ମାତ୍ର କେତେକ ଓଲିଆ, ଉଦୁବଳିଆ ମାରଣା ଗୋରୁ ଥାଆନ୍ତି। ସେମାନଙ୍କୁ ଉଭୟ ଘରେ ଓ ବିଲରେ ବାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଲଗାମ ପରି ଏକ ବ୍ୟବସ୍ଥା କରାଯାଏ। ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାଟି 'ତୁଣ୍ଡି' କାରଣ ଏହା ଗୋରୁର ତୁଣ୍ଡ ବା ମୁହଁରେ ବନ୍ଧାଯାଏ।

ତୁଣ୍ଡି ଗୋରୁବନ୍ଧା ଯାଉଥିବା ଦଉଡ଼ିର ରଶିରୁ ତିଆରି। ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗୋରୁର ମୁହଁ (ଥୋମଣି)ର ମାପରୁ ସାମାନ୍ୟ ଢିଲା ଏହା ରଶିର ଏକ କୁଣ୍ଡଳି, ସାଧାରଣ ପଘୁଟି ଠାରୁ କିଛିଟା ଶକ୍ତ। ଏହି କୁଣ୍ଡଳି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ଶକ୍ତ ଗଣ୍ଠିଟିଏ ଦିଆଯାଇଥାଏ। ଏହି ଗଣ୍ଠିଟି ଦୁଷ୍ଟ ଗୋରୁର ନାକ ଉପରେ ରହିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ। ଏହାର ଠିକ୍ ବିପରୀତ

ସ୍ଥାନରେ ମୁଣ୍ଡଳି ଉପରେ ମୂଳ ପଘାଟି ଲାଗେ। ମୁଣ୍ଡିଳର ଦୁଇ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ବେକଫାଶି ପଘୁଟି ଦୁଇଟି ଲାଗିଥାଏ। ତେବେ ମୂଳ ଦଉଡ଼ିଟି ଭିନ୍ନ ସିନା, ସମଗ୍ର ତୁଣ୍ଡି, ପଘୁଟି ଦୁଇଟି ସହିତ, ଗୋଟିଏ ରଶିରୁ ତିଆରି। ଏହା ଏକ ନିଆରା କଳା କୌଶଳ। ଅଭିଜ୍ଞ ଦଉଡ଼ି ଭଙ୍ଗାଳିମାନେ ଖଣ୍ଡିଏ ରଶିରୁ ମାପ ଅନୁସାରେ, ତୁଣ୍ଡି ଭାଙ୍ଗି ଥାନ୍ତି।

ତୁଣ୍ଡିର ବ୍ୟବହାର ଅତି ସରଳ। ଏଥିରେ ପ୍ରଥମେ ଗୋରୁ ମୁହଁରେ ତୁଣ୍ଡିଟି ଲଗାଯାଏ, ଯେମିତିକି ଏହାର ଗଣ୍ଠିଟି ଗୋରୁ ନାକ ଉପରେ ରହିବ। ଫଳରେ ମୂଳ ପଘାଟି ଜୀବର ମୁହଁ ତଳକୁ ରହିବ। ଦୁଇ ପାଖରେ ଥିବା ପଘୁଟିରେ ଗୋରୁକୁ ବେକରୁ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏଥର ତୁଣ୍ଡି ଶକ୍ତ ହୋଇ ବସେ। ଦୁଷ୍ଟ ଗୋରୁ ଖୁଣ୍ଟରେ ବନ୍ଧାଥିବା କିମ୍ବା କେହି ଲୋକ ଧରିଥିବା ଦଉଡ଼ିକୁ ଟାଣିଲେ ତା ମୁହଁ ଓ ନାକ ଉପରେ ଚାପ ପଡ଼େ। ଫଳରେ ଗୋରୁ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଦୁଷ୍ଟାମି ଯଥା- ଲୋକଙ୍କୁ ଟାଣି ଝିଙ୍କିନେବ, ଖୁଣ୍ଟ ଉପାଡ଼ିବା ଆଦିରୁ ନିରସ୍ତ ରହେ।

ମୁହଁନାଳି :

ଇଏ ବି ଅମାନିଆ ଗୋରୁଙ୍କୁ ମନାଇବା ପାଇଁ ଏକ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ମୁହଁନାଳି ସାଧାରଣତଃ ହଳୁଆ ବଳଦ ଓ ବେଙ୍ଗଳାରେ ଥିବା ଅମାନିଆ ବଳଦ ପାଇଁ ପ୍ରଯୋଗ ହୋଇଥାଏ। ଚାଷୀର ବଳଦ ଅଭ୍ୟାସ ଓ କିଛିଟା ବୁଝାମଣା ବଶତଃ ହଳର ପଦ୍ଧତି ଓ ପରିଭାଷା ବୁଝିଥାଏ। ହଳ ଯୋଚି, ଜୁଆଳି ଲଗାଇ ଘର ଖୁଣ୍ଟରୁ ବଳଦଙ୍କୁ ଖୋଲି ଦେଲେ ସେମାନେ ବିଲ ଆଡ଼କୁ ଚାଲନ୍ତି। ହଳୁଆ ପଛରେ ରହି, କେବଳ ବେଳେବେଳେ ପାଞ୍ଚଣ ମାରି ଲକ୍ଷ୍ୟ ବିଲରେ ପହଞ୍ଚି ଯାଆନ୍ତି। ବେଳେବେଳେ ହଳ ହେଉଥିବା ଜମିରେ ଛନଛନିଆ ଘାସ ଥାଏ। ଆଷାଢ଼ ମାସରେ ଧାନ ବିହୁଡ଼ା ହଳ ବେଳେ ଜମିରେ କଅଁଳ ବୁଆଧାନ ଗଛ ଥାଏ। ଏତିକିବେଳେ ଗୋଟିଏ କିମ୍ବା ଉଭୟ ବଳଦ ହଳରେ ମନ ନ ଦେଇ, ମଝିରେ ମଝିରେ ଘାସ କିମ୍ବା ବୁଆ ଖାଇବାର ଲୋଭ ସମ୍ବରଣ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ। ତେଣୁ ହଳକାମ ବ୍ୟାହତ ହୁଏ। ସେମିତି, ବଳଦ ବେଙ୍ଗଳା ବୁଲୁଥିବାବେଳେ କେତେକ ବଳଦ, ତଳୁ ଘଣ୍ଟା ହୋଇଥିବା ଶସ୍ୟ ମୁହଁ ଭରି ଖାଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତି। ଏଥିରୁ ସେମାନଙ୍କୁ ନିବର୍ତ୍ତାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ।

ଏଇଠି ମୁହଁନାଳିର ଉପଯୋଗ ହୁଏ। ଏହା ଗୋରୁର ମୁହଁ ଉପରେ ଲଗାଯାଉଥିବା ଏକ ଜାଲି। ଏହି ଜାଲି ସାଧାରଣ ଗୋରୁମୁହଁ ମାପର କିଛିଟା ଗହୀରିଆ ଟୋପି ପରି।

ରଶି ବା ମୋଟା ବାଣିରୁ ତିଆରି ଏହି ଜାଲି। ଜାଲିର ଦୁଇ ବିପରୀତ ପ୍ରାନ୍ତରେ ଦୁଇଟି ବାଣି ଡୋର ଲଗାଯାଇଥାଏ। ଗୋରୁ ମୁହଁରେ ଜାଲିଟି ଦେଇଦେବା ପରେ ଡୋର ଦୁଇଟି ମୁଣ୍ଡରେ ଶିଙ୍ଗ ତଳକୁ ଦୁଇପଟେ ଗୁଡ଼େଇ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତା'ହେଲେ ଗୋରୁ ଆଉ ମୁହଁ ଖୋଲି ପାରିବ ନାହିଁ କି ଜିହ୍ୱା ଲାଳସା ମେଣ୍ଟାଇବାର ଚେଷ୍ଟା କରିବ ନାହିଁ।

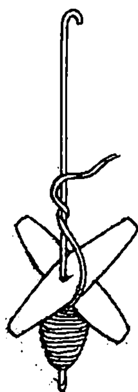
ତୁଣ୍ଡି ପରି ମୁହଁନାଳି ଖଣ୍ଡିଏ ଶକ୍ତ ରଶି ବା ବାଣିରୁ ତିଆରି। କେବଳ ଅଭିଜ୍ଞ ଲୋକେ ଏହି ଉପଯୋଗଟି ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି। ବେଳେବେଳେ ମୁହଁ ନାଳିଟି ବେତ ପାତିଆରେ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ। ଅବଶ୍ୟ ଏଥିରେ ବେକ ଡୋରି ଭାବରେ ସାଧାରଣ ରଶି ଲାଗିଥାଏ। ଆମ ଚଳଣିରୁ ଏ ସବୁ ସ୍ୱଦେଶୀ ଉପଯୋଗ ହଜିଯିବା ତ ନିଶ୍ଚିତ। ଅନ୍ତତଃ ସେଗୁଡ଼ିକ ଋଷ ଉପାଦାନ ଭାବେ ଗ୍ରାମ୍ୟ ସଂଗ୍ରହାଳୟମାନଙ୍କରେ ବ୍ୟବହାରର ବିଶଦ ବର୍ଣ୍ଣନା ସହିତ ସଂରକ୍ଷିତ ହେବା ଉଚିତ।

ବାଣିଟାକୁଆ, ଢିରା, ବିଅଁ

ଦିନ ଥିଲା, ଝୋଟ-ତିଆରି ବାଣି ଗାଁଠୁ ସହର ଯାଏ ଲୋକଙ୍କର ଅନେକ କାମରେ ଲାଗୁଥିଲା। ହେଁସ, ମଶିଣା, ମୁଗୁରା, ବଜା, ଆଦି ତିଆରି ପାଇଁ ବାଣି ବାନ୍ଧେଣି ସୂତ୍ର ଭାବେ ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ଥିଲା। ତେବେ ସେଇ ବାଣି କଟାଯାଏ; ଅର୍ଥାତ୍ ତିଆରି ହୁଏ; କେମିତି ସେଇ କଥା ଆଜି କହିବା।

ବାଣି କାଟିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ଉପାଦାନ ହେଲା- ଝୋଟ କିମ୍ବା ଛଣପଟ। ଆଉ ଏଥିପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର, ଦୁଇ ପ୍ରକାରରେ ଉପଲବ୍ଧ ହେଉଥିଲା। ଗୋଟିଏ ବାଣିଟାକୁଆ, ଅନ୍ୟଟି ବାଣିକଟା ଚକ୍ରି ବା ଢିରା। ଏହି ଦୁଇଟିର ବର୍ଣ୍ଣନା ଓ ବାଣିକଟା ପଦ୍ଧତି ଏବେ ଦିଆଯାଉଛି।

ବାଣିଟାକୁଆ :



ଏହା ତାଳ ପରି ଶକ୍ତ କାଠରେ ତିଆରି। ଗଠନ ଅତି ସୁଚିନ୍ତିତ ଆଉ ସରଳ। ମୂଳ ଅଂଶ ଭାବେ ଏହାର ଅଢ଼େଇ ଫୁଟରୁ ତିନି ଫୁଟର ଏକ ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଦଣ୍ଡ ଥାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡ ମୂଳ ଆଉ ଅଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମାନ ମୋଟେଇର ନୁହେଁ। ଅଧାରୁ ମୂଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମାନ ମୋଟେଇର। ତଳ ପଟ ଇଞ୍ଚେ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ସାମାନ୍ୟ ଗୋଜିଆ। ମଝିରୁ ଉପର ଅଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୂଳ ଅଂଶ ଅପେକ୍ଷା କିଛିଟା ସରୁ। ଏହାର ମଝିରେ ଦୁଇଟି କାଠ ଫଳକ ଲାଗିଥାଏ; ଯାହା ଏହାକୁ ଘରିଚି ପକ୍ଷୀ ଦିଏ। ଫଳକର ଗୋଟିଏ ପଟରେ ଖାପ କରାଯାଇ ଥାଏ; ଯେମିତିକି ଏଇ ଖାପରେ ବସାଇ ଦେଲେ ପକ୍ଷୀ ଥିବା ଏକ ଚକ୍ରି ହୋଇଯିବ। ଖାପ

ଦୁଇଟି ମଝିରେ ଟାକୁଆ ଦଣ୍ଡର ଉପର ପଟ ମାପଠୁଁ ସାମାନ୍ୟ ବଡ଼ କଣା କରାଯାଏ। ଶେଷରେ ଚକ୍ରି ଆକାରର ଫଳକର ସେଇ କଣା ଭିତର ଦେଇ ଟାକୁଆ ଦଣ୍ଡକୁ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ; ଯେମିତିକି ଫଳକ ଦୁଇଟିର ଚକ୍ରି ଶକ୍ତ ଭାବେ ଦଣ୍ଡରେ ଖପି ଭିଡ଼ି ହୋଇ ରହିବ। ବର୍ତ୍ତମାନ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଟାକୁଆଟି ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ବାଣିକଟା ପଦ୍ଧତି :

ଗ୍ରାମ୍ୟ ପରିବାରରେ ସାଧାରଣତଃ ପୁରୁଷ ଲୋକେ ଟାକୁଆରେ ବାଣି କାଟନ୍ତି। ଚାଷକାମ ନଥିବାବେଳେ, କମେଇ ଦିନରେ, ସନ୍ଧ୍ୟାପରେ ଓ ଚାଷର ହେଲୁ ବଖତ ଆଶ୍ୱିନ, କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ବାଣି କଟାଯାଏ। ପୁରୁଷମାନେ ଦାଣ୍ଡ ପିଣ୍ଡାରେ ବସି ଏ କାମ କରନ୍ତି। ଆସନର ବାଁ କିମ୍ବା ଡାହାଣପଟେ, ସୁବିଧା ମୁତାବକ, ଚାଳରୁ ଚିକଣାଏ ଝୋଟ ଟଙ୍ଗା ହୋଇଥାଏ। ଏଥିରୁ ଗୋଟିଏ ଖିଅ ନେଇ ପ୍ରଥମେ ଜଙ୍ଘରେ ସଳିତା ବଳିବା ପରି ବଳି, ତାର ତଳ ମୁଣ୍ଡକୁ ଟାକୁଆର ଫଳକ ତଳେ ଦଣ୍ଡରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ଜଙ୍ଘ ଉପରେ ଟାକୁଆର ଉପର ଦଣ୍ଡ ରଖାଯାଏ। ତଳ ଗୋଜିଆ ଅଗ ମାଟି ଉପରେ ତେରଛା ହୋଇ ରହେ। ଡାହାଣ ହାତରେ ଟାକୁଆକୁ ଜଙ୍ଘ ଉପରେ ଗୁଡ଼େଇ ବୁଲାଯାଏ। ବାଁ ହାତ ଝୋଟ ଖିଅକୁ ଟେକି ଧରେ। ଖିଅ ଟାକୁଆ ସହିତ ବୁଲେ। ଫଳରେ ବାଣି ତିଆରି ହୁଏ। ଅବଶ୍ୟ ଏହା ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ କରାଯାଇଥିବା ବାଣି ଖିଅରୁ ଫଳକରେ ଛନ୍ଦି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ତା'ନହେଲେ ଖିଅ ପାକଳ ନ ହୋଇ ଟାକୁଆରେ ଗୁଡ଼େଇ ହୋଇଯିବ। ବାଣି ପାକଳ ହୋଇଗଲେ ଟାକୁଆକୁ ଠିଆ କରି ବାଣିକୁ ଫଳକ ତଳେ ଟାକୁଆ ବୁଲେଇ ଗୁଡ଼ା ଯାଏ। ଉପରକୁ ପୁଣି ଫଳକରେ ଛନ୍ଦି, ଖିଅ ପରେ ଖିଅ ଯୋଡ଼ି ବାଣି କଟା ଚାଲୁ ରହେ। ଯଥେଷ୍ଟ ବାଣି କଟା ହୋଇ ଗଲେ, ଟାକୁଆ ତଳେ ଗୁଡ଼େଇ ହୋଇ ଫଳକର ତିନି ଚତୁର୍ଥାଂଶ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୂଳରୁ କ୍ରମଶଃ କୋନ୍ ଆକାରରେ ଲାଗି ଗଲେ, ଟାକୁଆର ଓଜନ ବଢ଼ିଯାଏ। ଅଧିକ ବାଣି ଗୁଡ଼ା ହେଲେଟାକୁଆ ବୁଲିବାରେ ଅସୁବିଧା ହୁଏ। ତେଣୁ ଏଣିକି ଏ ବାଣିକୁ ରଶି ଆକାରରେ ବଳାଯିବା କଥା। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ବାଣିଧରା କହନ୍ତି।

ବାଣିଧରା :

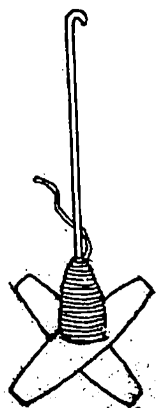
ଏ ପ୍ରକ୍ରିୟାଟି ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ଉତ୍ସବ। ଏଥିରେ ଘରର ବୟସ୍କ ଲୋକ, ଯଥା- ଜେଜେ, ବାପା କିମ୍ବା ଦାଦା, ବଡ଼ବାପା ଘରୁ ତିନି ଚାରିଜଣ ଉଭୟ ପୁଅ ଓ ଝିଅ ପିଲାଙ୍କୁ

ଡାକନ୍ତି । ପ୍ରଥମେ ନିଜ ହାତରେ ମାପ କରି ଗୋଟିଏ କାଠି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏଥିରେ ନିଜେ ବସିବାକୁ ଥିବା ସ୍ଥାନରେ ମାଟିରେ ଗାରଟିଏ ପକାନ୍ତି। ସେଠୁ ସେଇ ହାତ କାଠିରେ ମାପି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଦୂରତା, ପନ୍ଦର ହାତ କିମ୍ବା କୋଡ଼ିଏ ହାତ ଦୂରତାରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଚିହ୍ନ ଦିଅନ୍ତି। ଗାରଟିଏ ଟାଣନ୍ତି । ପ୍ରତି ପିଲା ହାତରେ ଋରି, ଛଅ ଅଙ୍ଗୁଳି ମାପର ଛୋଟ ଛୋଟ ବାଉଁଶ କଣିର କାଠି ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଦିଅନ୍ତି । ତା'ପରେ ପିଲାଙ୍କର ବାଣିଧରା ଖେଳ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ।

ବୟସ୍କ ଜଣକ ନିଜ ପାଖରେ କାଟିଥିବା ଗାର ଉପରେ ଟାକୁଆକୁ ସିଧା ଶକ୍ତ ଭାବେ ଠିଆ କରି ଗୋଟିଏ ହାତ (ବାମହାତ)ରେ ଧରନ୍ତି । ଡାହାଣ ହାତରେ କଟାବାଣିର ଶେଷ ମୁଣ୍ଡକୁ ଧରନ୍ତି । ପିଲା ଜଣ ଜଣ କରି ଛୋଟ କାଠି ଲଗାଇ ବାଣିକୁ ଦିପରସ୍ତ କରି ଦ୍ୱିତୀୟ ଚିହ୍ନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଟାଣି ନିଅନ୍ତି । ଚିହ୍ନ ପାଖରେ ଛୋଟ କାଠିକୁ ଛୁଇଁ ଠିକ୍ ମାପରେ ଠିଆ ହୁଅନ୍ତି । ତା'ପରେ ଟାକୁଆରୁ ବାଣିକୁ କାଟି ବୟସ୍କ ଜଣକ ଦୁଇମୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଗଣ୍ଠି ଦିଅନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ପାଦରେ ସେହି ମୁଣ୍ଡକୁ ମାଟିରେ ଋପି ଧରନ୍ତି । ତେଣେ ଆରପଟେ ପିଲାଟି ବାଣିକୁ ବଳି ପାକଳ କରି ଋଲେ । ପ୍ରତି ପିଲା ପାଇଁ ସେଇ ଏକା କଥା । ବାଣି ପାକଳ ହୋଇଗଲେ, ତାକୁ ହାତ ଓ କହୁଣୀରେ ଗୁଡ଼େଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ବିଡ଼ା ବା ବଳନା କରି ରଖାଯାଏ । ପୂରା ଟାକୁଆ ପ୍ରାୟ ଶେଷ ହେବା ପରେ ବାଣିଧରା କାମ ସରେ । ପୁଣି ଆବଶ୍ୟକ ତ ନିଶ୍ଚୟ ହୁଏ; ନୂଆ ବାଣି କଟା ଓ ଧରା ସୋପାନ ପରେ ସୋପାନ ଋଲେ ।

ଢିରା (ଚକ୍ରି) :

ଏହା ଟାକୁଆ ତୁଳନାରେ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ସରଳ ବ୍ୟବସ୍ଥା । ଏଥିରେ ସେମିତି କାଠର ଚକ୍ରିଟିଏ ଥାଏ । ମାତ୍ର ଏଠି ଦଣ୍ଡ ନଥାଏ । ତା'ପରିବର୍ତ୍ତେ ଲୁହାର ଖଣ୍ଡେ ମୋଟା ତାର ଚକ୍ରିରେ ପଶି ଉପରକୁ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ ବାହାରିଥାଏ । ଏହି ତାରର ଉପର ମୁଣ୍ଡରେ ଗୋଟିଏ ଆଙ୍କୁଶି ଥାଏ ।



ସାଧାରଣତଃ ଉଚ୍ଚ ସ୍ଥାନରେ (ଯଥା ଉଚ୍ଚ ପିଣ୍ଡା, କୂଅ ନନ୍ଦ ଆଦି ସ୍ଥାନ) ବସି ଢିରାରେ ବାଣି କଟାଯାଏ । ପୂର୍ବପରି ଗୋଟିଏ ଖିଅ ଝୋଟ ପ୍ରଥମେ ବାଣି ବଳି ଢିରାର ଫଳକ ଉପରକୁ ତାରରେ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ । ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡର ତଳକୁ ଆବଶ୍ୟକ ମୁତାବକ ଉଚ୍ଚତାରେ ଢିରାର ଆଙ୍କୁଶିରେ ଗୁଡ଼େଇ

ଦିଆଯାଏ। ଡାହାଣ ହାତରେ ତାରକୁ ଜଙ୍ଘରେ ଘସି ଢିରାରୁ ତଳକୁ ଛାଡ଼ି ଲଟକାଇ ରଖାଯାଏ। ଫଳରେ ଢିରା ବୁଲେ ଓ ତା'ସହିତ ଉପରର ଝୋଟ ଖିଅ ପାକଳ ହୋଇ ବଳାବାଣି ହୋଇଯାଏ। ଏଣେ ପାକଳ ବାଣିକୁ ବାରମ୍ବାର ଢିରାର ଚକ୍ରିରେ ଗୁଡ଼ାଯାଏ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ବାଣି କଟା ଚାଲେ। ଢିରାରେ ମହିଳାମାନେ ଗୋଟିଏ ହାତରେ ତାରକୁ ବୁଲାଇ ବାଣି ମଧ୍ୟ କାଟିଥାନ୍ତି। ପୂର୍ବପରି ଢିରାକୁ ଓଲଟା ବୁଲାଇ ବାଣି ଧରାଯାଏ।

ବିଅଁ :

ହେଁସ, ମଶିଣା, ମୁଗୁରା ଓ ବଜା ଆଦି ତିଆରି ପାଇଁ ପାକଳ ବାଣି ବ୍ୟବହାର ହେବା ପୂର୍ବରୁ ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଛି। ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ଦରକାର ପଡ଼ିଥାଏ ଏକ ଶକ୍ତ କାଠ କିମ୍ବା ବାଉଁଶର ଦଣ୍ଡ। ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଶାଳ କିମ୍ବା ଅଂଶା ପଡ଼ିଥିବା ତାଳ କାଠରେ ତିଆରି। କେଉଁ ସାମଗ୍ରୀ ବୁଣାଯିବ, ହେଁସ, ମଶିଣା କି ବଜା, ମୁଗୁରା ସେହି ଅନୁଯାୟୀ କେତେଟା ବାଣି ଲାଗିବ ହିସାବ ହୋଇଥାଏ। କାଠ ଦଣ୍ଡରେ ଅଂଶାଙ୍କନ କରି ଆଙ୍ଗୁଳ ମାପରେ ସମବ୍ୟବଧାନରେ ଚିହ୍ନ ମାନ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ। ଏହି ଚିହ୍ନ କିଛିଟା ଗଭୀର ହୋଇଥାଏ, ଯେମିତିକି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବାଣି ତା' ଭିତରେ ବୁଡ଼ି ରହିବ। ତା'ହେଲେ ସାମଗ୍ରୀ ବୁଣା ବେଳେ ଏହି ଦଣ୍ଡରୁ ଆଉ ଖସିବ ନାହିଁ। ଏହି ଦଣ୍ଡର ନାଁ ବିଅଁ।

ଆଗେ ମାଟି ଓ ଚାଳଛପର ଘରେ ଦାଣ୍ଡପିଣ୍ଡା ଓ ଘର ଭିତର ଲଙ୍ଘାରେ କାଠ କିମ୍ବା କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ବାଉଁଶରେ ଖୁଣ୍ଟମାନ କିଛି କିଛି ଦୂରତାରେ ପୋତା ରହୁଥିଲା। ବିଅଁକୁ ଏମିତିକା ଦୁଇଟି ଖୁଣ୍ଟ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରାୟ ଅଣ୍ଟାଏ ଉଚ୍ଚତାରେ ଶକ୍ତ ଭାବେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ଡେଣୁଆ ବନ୍ଧା ବାଣି ପକାଇ ଆବଶ୍ୟକ ସାମଗ୍ରୀ ବୁଣାଯାଏ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୫.୦୪.୨୦୧୪

ହେଁସ, ମଶିଣା

ଆମ ଓଡ଼ିଆରେ ଢେଗ (ପହଳି)ଟିଏ ଅଛି।
"ସରଗରୁ ପଡ଼ିଲା ବ୍ରାହ୍ମଣ ଜଣେ
ତା ପିଠିରେ ପଇତା ଭରଣେ।"

ଏହାର ଅର୍ଥ ହେଉଛି, ହେଁସ ଆଉ ମଶିଣା। କାରଣ ଏହି ସାମଗ୍ରୀ ମାଳମାଳ ବାଣିରେ ବୁଣାଯାଏ।



ହେଁସ, ମଶିଣା ଦିନେ ଗାଉଁଲି ମଣିଷଙ୍କ ବହୁବିଧ ବ୍ୟବହାରରେ ଲାଗୁଥିଲା। ମୂଳତଃ ଏହାକୁ ମାଟି ଚଟାଣ ଉପରେ ପାରି, ତା' ଉପରେ ତକିଆ (ମାଣ୍ଡି) ପକାଇ, ଲୁଗା କିମ୍ବା ବିଛଣା ଚଦର ପାରି ଶୁଆଯାଏ। ଋଷ ସାମଗ୍ରୀ, ଧାନ, ମୁଗ ଓ ବିରି ଆଦି ଶସ୍ୟ ଏହାରି ଉପରେ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ। କେହି କୁଣିଆ ମଇତ୍ର ଘରକୁ ଆସିଲେ ପାଦ ଧୋଇବା ପରେ ବସିବା ପାଇଁ ମଶିଣା ଖଣ୍ଡେ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏ ସାମଗ୍ରୀମାନ ତୃଣ ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥରୁ ତିଆରି। ତେଣୁ ତାପର କୁପରିବାହୀ। ସୁତରାଂ ଖରାଦିନେ ଶୀତଳ ଲାଗେ ଆଉ ଶୀତଦିନେ ଉଷ୍ଣତା ଦିଏ। ତେଣୁ ପୂର୍ବେ ନଥିଲା ଲୋକେ ହାଡ଼ଭଙ୍ଗା ମାଘମାସ ଶୀତରେ ବେଳେବେଳେ ହେଁସ ହିଁ ଘୋଡ଼େଇ ହେଉଥିଲେ। ସେଇଥିପାଇଁ ଗ୍ରାମାଞ୍ଚଳରେ ହେଁସକୁ ବିଲି-କମ୍ବଳ ବି କହନ୍ତି।

ମୂଳ ଉପାଦାନ :

ହେଁସ ସାଧାରଣତଃ ବେଢୁଆଁରେ ଏବଂ ମଶିଣା ବେଢୁଆଁ ଓ ଜୁଣରେ ତିଆରି ହୁଏ। ବେଢୁଆଁ ଆଉ ଜୁଣ ଉଭୟ ବଣୁଆ ଘାସ ଜାତୀୟ। କିନ୍ତୁ ତଫାତ୍ ଏଇୟା ଯେ ବେଢୁଆଁ ବର୍ଷା ଦିନେ ଖାଲ, ପାଟ ଜମିରେ ବଢ଼େ। ମାତ୍ର ଜୁଣ ଢିପ ଜମିରେ ବଣଭାବେ ମାଡ଼େ। ବେଢୁଆଁର ଗଛ ଓ ପତ୍ର ଧାନଗଛ ଆଉ ଧାନପତ୍ର ପରି, କିନ୍ତୁ ପତ୍ର ଓ ଗଛ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ମୋଟା ଆଉ ଗଛମାନ ପୁରୁଷେ ପୁରୁଷେ ଉଚ୍ଚ ହୁଏ। ଚଷ ନ ହୋଇ ପଡ଼ିଆ ପଡ଼ିଥିବା ଖାଲଜମି ଓ ଜମି ହିଡ଼ରେ ବେଢୁଆଁ ବଣ ବଢ଼େ। ପହିଲି ଆଷାଢ଼ରେ ଗଛ ବାହାରି, ଆଶ୍ୱିନ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସକୁ ଫୁଲ ଫୁଟି ଝଡ଼ିବା ଆରମ୍ଭ କରେ। ସେତିକିବେଳେ ବେଢୁଆଁ ପାକଳ ହେଲା ବୋଲି ବୁଝିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଆଉ ସେତିକିବେଳେ ଲୋକେ ଏହାକୁ ମୂଳରୁ ଗଛପଣ କାଟି ଆଣନ୍ତି। ତା'ପରେ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେଲେ ବେଢୁଆଁ ଅମଳ ହୋଇଯାଏ। ଏହାକୁ ବିଡ଼ା ବିଡ଼ା ବାନ୍ଧି ହେଁସ ମଶିଣା ବୁଣିବା ପାଇଁ ଘରେ ସାଇତାଯାଏ କିମ୍ବା ବିକାଯାଏ। ବେଢୁଆଁ ହାତକୁ ନରମ ଲାଗେ। କିନ୍ତୁ ଜୁଣ କୁଶ ଜାତୀୟ। ଏହାର ପତ୍ର ଧାନ ପତ୍ର ପରି, କିନ୍ତୁ ଅଧିକ ଟାଆଁସା ଓ ତା'ର ଧାର ଦାଢୁଆ। ଶୁଖିଲା ଜୁଣ ହାତକୁ ଟାଆଁସା ଲାଗେ।

ବୁଣିବା ପଦ୍ଧତି :

ହେଁସ ମଶିଣା ବୁଣିବା ପାଇଁ ଆବଶ୍ୟକ ମାପର ଓ ଆବଶ୍ୟକ ସଂଖ୍ୟକ ବାଣି ବଳନାମାନ କରି ରଖାଯାଇଥାଏ। ବିଅଁକୁ ଉପଯୁକ୍ତ ଉଚ୍ଚତାରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ଦରକାର ହୁଏ ଡେଣୁଆ। ଡେଣୁଆ ପ୍ରାୟ ଗୋଲାକାର, ଏକପ୍ରକାର ଚିକ୍କଣ ପଥର ଟେଳା। ପ୍ରତ୍ୟେକର ଓଜନ ପ୍ରାୟ ଦେଢରୁ ଦୁଇ କିଲୋ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ। ବାଣିର ବଳଣାକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି ଫିଟାଇ ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ଦୁଇଟି ଡେଣୁଆ ବନ୍ଧାଯାଏ। ପ୍ରତି ଡେଣୁଆରେ ଉଭୟ ପଟୁ ପ୍ରାୟ ସମାନ ପରିମାଣର ବାଣି ଗୁଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଶେଷରେ ଗୋଟିଏ ଫାଶ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ବାଣିର ମଝିରେ କେବଳ ତିନି ଚରିଫୁଟ ଗୁଡ଼ା ନ ହୋଇ ରହେ। ବାଣିର ଠିକ୍ ମଝିରେ ହଳଦୀରେ ଗାରଟିଏ ଟାଣି ଦିଆଯାଇ ଚିହ୍ନ କରାଯାଏ। ଏମିତି ସବୁ ବଳଣାରେ ଡେଣୁଆ ଗୁନ୍ଥା ଯିବା ପରେ ବିଅଁ ଉପରେ ବାଣିକୁ ବସାଯାଏ। ବାଣିର ହଳଦୀ ଚିହ୍ନ ଦିଆ ସ୍ଥାନଟି ବିଅଁର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗାର ମଝିରେ ରହେ। ଡେଣୁଆ ମୁଣ୍ଡର ବାଣି ବିଅଁର ଦୁଇ ପଟକୁ ଝୁଲି ରହେ।

ଏହାପରେ କିଛି ବୁଦ୍ଧି ଖର୍ଚ୍ଚ ଆଉ ହିସାବ-ବିବେଚନା ଦରକାର ପଡ଼େ। ହେଁସ ମଶିଣା ବୁଣିବାବେଳେ ପ୍ରତି ଖିଅ ବାଣି ବୁଣାଯାଏନି। କାରଣ ସେମିତି କଲେ, ଖିଅମାନଙ୍କର ପରସ୍ପର ସଂହତି ରହେନା। ଖିଅ ମାନ ଶୀଘ୍ର ଛିଣ୍ଡି ଯିବାର ଆଶଙ୍କା ରହେ। ସେଥିପାଇଁ ଗୋଟିଏ ବାଣି ଛାଡ଼ି ଗୋଟିଏ ବାଣି ବୁଣାଯାଏ। ଏଇଠି ହିସାବ ଆସେ। ପ୍ରଥମ ଖିଅଟି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ମୋଟା କରି ସବା ବୁଣା କରାଯାଏ; ଅର୍ଥାତ୍ ସବୁ ବାଣି ବୁଣାଯାଏ। ବୁଣାଯାଏର ଅର୍ଥ ହେଉଛି ବାଣିର ମଝିକୁ ତା' ସ୍ଥାନରେ ସ୍ଥିର ରଖି ଖିଅ ଉପରେ ଦୁଇ ପଟର ଡେଣୁଆ ସହ ବାଣିକୁ ପାଲଟାଇ ଦିଆଯାଏ। କିନ୍ତୁ ଗଣ୍ଠି କିମ୍ବା ଫାଶ ପକାଯାଏନା।

ବର୍ତ୍ତମାନ ଦ୍ୱିତୀୟ ଖିଅ କଥା ପଡୁ। ବାଁପଟୁ ଆରମ୍ଭ କରି ମୂଳ କରାଯାଇଥାଏ। ତେଣୁ ବେଢୁଆଁ ବା ଜୁଣର ଖିଅ ଡାହାଣପଟ ଶେଷ ବାଣି ପାଖରେ ବହକି ରହିବ। ଏ ବାଣିଟି ନ ବୁଣି ଖିଅକୁ ସିଧା ବୁଲେଇ ଦିଆଯାଏ ଓ ତା'ପରବର୍ତ୍ତୀ ବାଣିକୁ ବୁଣାଯାଏ। ତା'ପରେ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ବାଣି ଛାଡ଼ି ବୁଣିବା ପରେ ମନେକର ଆମେ ଶେଷ ବାଣି ପାଖରେ ପହଞ୍ଚି ଗଲେ। ସେଇଠି ପହଞ୍ଚିବା ପରେ ବାଣିଟି ବୁଣାଯିବା କଥା। ତା'ନହେଲେ, ଖିଅ ଏଇଠି ବୁଲିବ ଆଉ ତା'ର ପୂର୍ବ ବୁଣା ସହିତ କିଛି ସଂହତି ରହିବ ନାହିଁ। ସମାନ ମାପରେ ଖିଅଟି ସେଇଠି ବୁଲେଇଲେ ବି ଖିଅଟି ମୂଳ ବୁଣା ସହିତ ନ ମିଶି ଖୋଲା ରହିଯାଏ। ବୁଲିବା ପରେ ଖିଅ ଉପରେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ବାଣିଟି ପୂର୍ବ ଖିଅରେ ବୁଣା ହୋଇଥିଲେ ବି ପୁଣି ବୁଣିବାକୁ ପଡ଼େ। ଆଉ ଫେରନ୍ତି ଏ ପ୍ରକ୍ରିୟା ସବୁ ବାଣି ପାଇଁ ଏକା ପରି ହୋଇ ଚାଲିବ। ତେଣୁ କିଛି ବାଣି ବୁଣା ହୋଇ ଚାଲିବ, ଆଉ କିଛି ପୂରା ଅବୁଣା ରହିଯିବ। ତେଣୁ ଏଇଠି ହିସାବ ଦରକାର। ବ୍ୟବସ୍ଥାଟିରେ ଅଯୁଗ୍ମ ସଂଖ୍ୟକ ବାଣି ରହିଲେ ଏହି ବିଷମ ପରିସ୍ଥିତି ଦେଖାଦେବ। ଯୁଗ୍ମ ସଂଖ୍ୟକ ଦୁଇରୁ ଅଧିକ ବାଣି ଏଥିପାଇଁ ଦରକାର; ଯଥା- ୪, ୬, ୮, ୧୬, ୧୮, ୨୦ ଇତ୍ୟାଦି। ମାତ୍ର ଏଇଠି ଘରୋଇ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ୩ ଦ୍ୱାରା ବିଭାଜ୍ୟ ସଂଖ୍ୟକ ବାଣିକୁ ତ୍ୟାଗ କରାଯାଏ। ଗଣାଯାଏ, ଧନ, ଜନ, ମରଣରେ। ବିଶ୍ୱାସ- ମରଣ ପଡ଼ିଲେ ପ୍ରତିକୂଳ। ଏଇଥିପାଇଁ ୪, ୮, ୧୦, ୧୪, ୧୬, ୨୦, ୨୨, ୨୬ ଆଦି ସଂଖ୍ୟକ ବାଣି ନିଆଯାଏ।

ବୁଣାକୁ ଶକ୍ତ ଓ ସୁନ୍ଦର କରିବା ପାଇଁ ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡରେ ଯୋଡ଼ି ବାଣି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ବେଳେବେଳେ ଏହି ଯୋଡ଼ି ବାଣିକୁ ନାଲି କିମ୍ବା ନୀଳ ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ। ଏଇଥିପାଇଁ

ମଧ୍ୟ ବୁଣା ମଝିରେ ଦୁଇ ତିନୋଟି ଯୋଡ଼ି ବାଣି ଦିଆଯାଇଥାଏ ଆଉ ଓଡ଼ିଆ ଶିକ୍ଷୀର କଳା କୁଶଳତା ଫୁଟାଇ କଜଳପାତି ପକାଯାଏ। ଏମିତି ବୁଣିବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଡେଣୁଆର ବାଣିମାନ ଛୋଟ ହୋଇଗଲେ ଫାଶ ଫିଟାଇ ଲମ୍ୱାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ପ୍ରକିୟାରେ ହେଁସ ମଶିଣା ବୁଣା ସରିବା ବେଳକୁ ଶେଷ ଖିଅକୁ ପୁଣି ମୋଟା ଦେଇ ସବା ବୁଣା କରାଯାଏ। ତା'ପରେ ଦୁଇ ତିନୋଟି ଲେଖା ପ୍ରତି ବାଣିରେ ଗଣ୍ଠି ଦିଆଯାଏ। ଶେଷରେ ଗ୍ଭରି ଗ୍ଭରିଟି ବାଣି ଏକାଠି କରି ଜଟ କରି, ଗଣ୍ଠି ଦିଆଯାଇ କାଟି ଦିଆଯାଏ। ଅବଶ୍ୟ ପ୍ରତି ବାଣିରେ ଗଣ୍ଠି ଦିଆଯିବା ପରେ ଡେଣୁଆମାନ ଖୋଲି ନିଆଯାଇଥାଏ। ଏବେ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଏହି ସାମଗ୍ରୀମାନ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ମାତ୍ର ପରିତାପର ବିଷୟ ଯେ ସଉପ ଓ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ସଉପର ପ୍ରଚଳନ ପରେ ଆମର ଏହି ଦେଶୀୟ ସାମଗ୍ରୀମାନ ଲୋପ ପାଇବାକୁ ବସିଛି।

ବାଣି ସଂଖ୍ୟା ହିସାବ

ସଂଖ୍ୟା ଯୁଗ୍ମ = ୧୦

X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓

✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X

ଗ୍ରହଣୀୟ

ସଂଖ୍ୟା ଅଯୁଗ୍ମ = ୧୩

X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X

X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X ✓ X

ଗ୍ରହଣୀୟ ନୁହେଁ

X ବୁଣା ହେଲା ନାହିଁ

✓ ବୁଣା ହେଲା

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା. ୦୭.୦୪.୨୦୧୪

ମୁଗୁରା, ବଜା, ଖାଲେଇ

ଏ ସବୁ ମାଛମରା ପାଇଁ ଦେଶୀୟ ସଜ; ମୁଗୁରା ଓ ବଜା ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ; ଖାଲେଇ ଧରା ମାଛକୁ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ପାଇଁ। ଦିନ ଥିଲା, ରାଜ୍ୟର ନଈ, ନାଳ, ପାଟନାଳି, ଗଡ଼ିଆ, ପୋଖରୀ- ଏମିତିକି ଖାଲ-ଖମା ଓ ଧାନ ବିଲମାନଙ୍କରେ ନାନା ଜାତିର ମାଛ ବିଜିବିଜି ହେଉଥିଲେ। ସେ ସବୁ ପୁଣି ଛୋଟରୁ ବଡ଼ ନାନା ଜାତିର। ଛୋଟ ମାଛ ହେଲେ ଦଣ୍ଡଖିରି (ଶଫରୀ), ମହୁରାଳି, କେରାଣ୍ଡି, କଣ୍ଡିଆ, ଭୁସ ଓ ଖାଡ଼ିଆ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି, ଖଣ୍ଡି ତୋରି ଇତ୍ୟାଦି। ଏଗୁଡ଼ିକର ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ସେ.ମି. ଭିତରେ। ଦଶରୁ ପନ୍ଦରୁ ସେ.ମି ଲମ୍ବର ମାଛ ହେଲେ ଚେଙ୍ଗ, ଗଡ଼ିଶା, ବୋଦସି, ଟକଳ (କଉ), ରଡାଶିଙ୍ଗି, ପୋହଳା, ସେରଣା ଓ ଫଳି ଇତ୍ୟାଦି। ଶିଙ୍ଗି, ମାଗୁର ଏମାନଙ୍କଠୁଁ ସାମାନ୍ୟ ବଡ଼। ଆଉ ବଡ଼ ମାଛ ହେଲେ ଶେଉଳ, ବାଳିଆ, ଶାଳ, ଭାକୁଡ଼, ରୋହି, ମିରିକାଳି, ଚିତଳ ଇତ୍ୟାଦି। ଏମାନଙ୍କ ସହିତ ସେଇ ପାଣିରେ ଭୁସ, ଖାଡ଼ିଆଠୁଁ ଆରମ୍ଭ କରି ବଡ଼ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଓ କଙ୍କଡ଼ା ବି ଥାଆନ୍ତି। ରାଜ୍ୟର ନଦୀବହୁଳ ପ୍ରଶସ୍ତ ଉପକୂଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ବର୍ଷରୁ ଛଅମାସ, ଲୋକଙ୍କର ପ୍ରଧାନ ଖାଦ୍ୟ ଥିଲା ଭାତ ଆଉ ମାଛଝୋଳ। ଏ ସବୁ ମାଛ ପୁଣି ନିଜ ପରିବେଶ ମଧ୍ୟରୁ ବିନା ପଇସାରେ ମିଳୁଥିଲା। ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ଘରେ ମାଛ ଧରା ସଜମାନ ଥିଲା। ତା' ଭିତରୁ ଦୁଇ ତିନୋଟିର କଥା ଏଠି କହିବା।

ମୁଗୁରା :



ନଡ଼ିଆ ଖଡ଼ିକା ଆଉ ଝୋଟ ସୁତୁଲିରେ ବୁଣା ଅନ୍ଧାରି ଗୁମ୍ଫା ଆକାରରେ ତିଆରି ଏଇ ଯନ୍ତ୍ର। ଏହା ଭିତରେ ଥରେ ପଶିଗଲେ ମାଛ ଆଉ ବାହାରି ପାରେନା। ଖୁବ୍ କଳା କୌଶଳରେ

ତିଆରି ଏହି ସଜରେ ଆଉ କେତୋଟି ଦେଶୀ ଉପାଦାନ ବି ଲାଗିଥାଏ। ଏବେ ବିଶଦ ଭାବେ ତିଆରି ପଦ୍ଧତି କହିବା। ହେଁସ, ମଶିଣା ବୁଣା ଯିବା ପରି ମୁଗୁରାର ଉପର ଓ ଭିତରର ଛାଆଣି (ଯାହାର ଦେଶୀୟ ପରିଭାଷା: ପାର) ବୁଣାଯାଏ। ଏଥିରେ ଟାକୁଆ କିମ୍ୱା ଢିରାରେ କଟା ଓ ପରେ ଦୋପରସ୍ତିରେ ବଳା ବାଣି ଲାଗେ। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ନଡ଼ିଆ କାଠି ଅତି ବେଶୀ ୪ରୁ ୫ ଫୁଟ ଲମ୍ୱ। ତେଣୁ ମୁଗୁରାର ଲମ୍ୱ ମଧ୍ୟ ସେତିକି ହୋଇଥାଏ। ସୁଡ଼ଙ୍ଗ ଆକାରର ଏହି ଯନ୍ତ୍ରର ପ୍ରବେଶ ପଥରୁ ଅଧାଯାଏ ସିଲିଣ୍ଡର୍ ଆକାରର। ଅଧାରୁ ଲାଞ୍ଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋନ୍ ଆକାରର ହୁଏ। ପ୍ରବେଶ ମୁହଁର ବ୍ୟାସ ଫୁଟକରୁ ଦେଢ଼ଫୁଟ ଭିତରେ। ତେଣୁ ପରିଧି ଚାରିରୁ ପାଞ୍ଚଫୁଟ ମଧ୍ୟରେ।

ମୁଗୁରାର ଅଣ୍ଟାରୁ ଲାଞ୍ଜି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅବଶିଷ୍ଟ ଅଧକ କୋନ୍ ଆକାଉର। ଅଣ୍ଟାରୁ ଲାଞ୍ଜିଯାଏ କ୍ରମଶଃ ସରୁ। ତେଣୁ ବୁଣାଯିବାବେଳେ ଭାଗ ମାପରେ ମୁଗୁରାର ବାହାର ପଟ ବୁଣାଯାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ଅଧକ ପାଇଁ ବାଣିର ଲମ୍ୱ ୪ ହାତ (୬ଫୁଟ) ରହେ। ଏହି ମାପର ପ୍ରାୟ ୮/୧୦ଟି ବାଣି ରହେ। ବାକି ଅଧକ ପାଇଁ ୩ ହାତ (୪.୫ ଫୁଟ), ୨ ହାତ (୩ଫୁଟ) ଓ ୧ହାତ (ଦେଢ଼ଫୁଟ)ର ବାଣି ଧରାଯାଏ। ଏ ସବୁକୁ ଡେଣୁଆରେ ଯୋଡ଼ିବା ପରେ ବାମରୁ ଡାହାଣକୁ ଦିଅଁ ଉପରେ ବସାଯାଏ। ତା'ପରେ ବୁଣାଚାଲେ। ଏଠି ହେଁସ, ମଶିଣା ପରି ଗୋଟିଏ ଛାଡ଼ି ଗୋଟିଏ ବାଣି ବୁଣାଯାଏନା। ଲମ୍ୱା ବାଣି ଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରତି ଖଡ଼ିକା ପାଇଁ ସବା ବୁଣା ହୁଏ। ତିନି ହାତିଆ ବାଣିରେ ଦୁଇ ଦୁଇଟି ଖଡ଼ିକା ମିଶାଇ ସବା ବୁଣା ହୁଏ। ଦୁଇ ହାତିଆ ବାଣିରେ ସେମିତି ତିନି,ତିନୋଟି ଖଡ଼ିକା ବୁଣାଯାଏ। ଆଉ ହାତିକିଆ ବାଣିରେ ଥରକେ ଚାରିଟି ଖଡ଼ିକା। ବୁଣା ଶେଷକୁ ବାହାର ମୁଗୁରାର ମଶିଣା ଦେଉଳିଆ ଦିଶେ। ତା'ପରେ ବୁଣା ଉପରେ ଗଣ୍ଠି ପକାଇ ଗଣ୍ଠିକୁ ଗଣ୍ଠି ଯୋଡ଼ି ବୁଣାଯାଏ। ଶେଷରେ ଏହି ଖଡ଼ିକା ବୁଣାର ଦୁଇ ସୀମାକୁ ଯୋଡ଼ି ବ୍ୟାଗ୍ ପରି ସିଲେଇ କରି ଦିଆଯାଏ। ଖୋଲା ରହେ କେବଳ ମୁହଁ ଆଉ ଲାଞ୍ଜ।

ଭିତରେ ଛାଆଣି ଭାବେ ପାର ମୁଗୁରାର ଅଣ୍ଟାଠାରୁ ଲାଞ୍ଜି ଯେତିକି ଲମ୍ୱ, ସେତିକିର ଅଧାଯାଏ ଲମ୍ୱିବା କଥା। ତେଣୁ ସେହି ମାପର ଖଡ଼ିକା କାଠି କଟାଯାଏ। ଏହା ମୁଗୁରାର ଅଣ୍ଟାଠାରେ ବସେ। ତେଣୁ ଏହାର ପ୍ରବେଶ ପଥର ବ୍ୟାସ ଅଣ୍ଟାର ବ୍ୟାସ ସହିତ ସମାନ। ଏଥିରେ ମୁଗୁରା ମୁହଁର ବୁଣା ମାପର ସମାନ ଲମ୍ୱ ବାଣି ପ୍ରାୟ ୫/୬ଟି ଲାଗେ। ସବୁ କାଠି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ସବା ବୁଣା ହୁଏ। ଏ ବୁଣା ପରେ ପୂର୍ବପରି ବାଣେଇ ପାରର ଦୁଇ ମୁହଁ ବାଣିରେ ସିଲେଇ କରି ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ।

ଏହାର ପରବର୍ତ୍ତୀ କାର୍ଯ୍ୟ ମୁଣ୍ଡୁଳା ବସିବା। ମୁଗୁରା ମୁହଁର ମୁଣ୍ଡୁଳା ଶକ୍ତ ମୋଟା ବେତ, କିମ୍ବା ମୋଟା କଣ୍ଟିକଣ୍ଟା କିମ୍ବା କଣ୍ଟେଇ କୋଳି ଲଟାରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ଅଣ୍ଟା ମୁଣ୍ଡୁଳି ମୋଟା ବେତ ବା ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ କଣିରୁ ତିଆରି। ଏସବୁର ଗୋଟିଏ ମୁହଁ-ମୁଣ୍ଡୁଳି ପାଇଁ ଓ ଅନ୍ୟଟି ଅଣ୍ଟା ମୁଣ୍ଡୁଳି ପାଇଁ ଲମ୍ବରେ ମାପି ମୋଡ଼ି ଗୋଲେଇ କରାଯାଏ। ଋପି ଦୁଇ ମୁହଁକୁ ବାନ୍ଧି ଋରି ଆଠ ଦିନ ଛାଇରେ ଶୁଖାଯାଏ। ତା' ହେଲେ ମୁଣ୍ଡଳାର ଗୋଲେଇ ଆଉ ଫିଟେନା। ତା'ପରେ ପ୍ରଥମେ ମୁହଁ ମୁଣ୍ଡୁଳା ଭିତର ପଟୁ ବସାଯାଏ। ଉପରୁ ଫାଳ ବେତ କିମ୍ବା ବାଉଁଶ କଣିର ଋପ ଦେଇ ତାଳ କୋରଟ କିମ୍ବା ବେତ ପାତିଆରେ ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣର ଗଣ୍ଠି ଦେଇ ଶକ୍ତ ବନ୍ଧାଯାଏ।

ଅଣ୍ଟା ମୁଣ୍ଡଳି ବସା ଯିବା ପୂର୍ବରୁ ପାରକୁ ଅଣ୍ଟା ପାଖରୁ ଲାଞ୍ଜି ଆଡ଼କୁ ଭିତର ପଟେ ବସାଯାଏ। ତା'ପରେ ଭିତର ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସେ। ଉପରେ ପୂର୍ବପରି ବେତପାତିଆ କିମ୍ବା କଣି ଋପ ଦେଇ ଶକ୍ତ କରି ବନ୍ଧାଯାଏ। ଏତକ ସରିବା ପରେ ପାରର ଲାଞ୍ଜି ଆଡ଼କୁ ଥିବା ଖୋଲା ପଟକୁ ଜାକି ଗଣ୍ଠିଏ ଦି'ଗଣ୍ଠି ଲମ୍ବରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ, ଯେମିତିକି ସେଥିରେ ଗୋଲାପ ପାଖୁଡ଼ା ପରି ୨/୩ଟି ସୁଡ଼ଙ୍ଗବାଟ କେବଳ ରହିବ। ଶେଷରେ ଲାଞ୍ଜିର ଶେଷ ଆଡ଼କୁ ପ୍ରାୟ ଛଅ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବର ଅବୁଣା ଖଡ଼ିକା ଛାଡ଼ି, ବଳକା ତକ କାଟି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ମୁଗୁରା ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ। ମାଛ ଧରିବା ବେଳେ ମୁଗୁରାର ଖୋଲା ଲାଞ୍ଜିକୁ ଗୋଟିଏ ଡୋରରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ମୁଗୁରାର ମୁହଁ ଯୋଡ଼ିବାବେଳେ ଏମିତିକା ବାଣି ଲାଞ୍ଜି ପାଖରେ ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଇଥାଏ। ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ ପାଣି ମାହାରର ମାଛ ଯିବା ବାଟରେ ମୁଗୁରାର ଲାଞ୍ଜି ବାନ୍ଧି ବସାଇ ଦିଆଯାଏ। ମୁଗୁରା ମୁହଁର ଧାରକୁ କାଦୁଅ ଦେଇ ବନ୍ଧ ଯୋଗେ ବନ୍ଦ କରି ନିଆଯାଏ। ତା'ହେଲେ ଜଳଧାରରେ ବହୁଥିବା ପାଣି କେବଳ ମୁଗୁରା ଭିତର ଦେଇ ହିଁ ବହିବ। ପାଣି ସ୍ରୋତର ସମ ଦିଗରେ କିମ୍ବା ପରିସ୍ଥିତି ଅନୁସାରେ ବିପରୀତ ଦିଗରେ ବି ମାଛ ଉଠନ୍ତି। ସେହି ଅନୁସାରେ ମୁଗୁରାକୁ ମୁହଁ କରି ବସାଯାଏ। ତା'ହେଲେ ମାଛ ମୁଗୁରାରେ ପଶିବେ। ଅଣ୍ଟା ପାଖର ଆଖି ଦେଇ ଲାଞ୍ଜିରେ ଯାଇ ବାଜିବେ। ଲାଞ୍ଜି ଅତିକ୍ରମ କରି ଯାଇପାରିବେ ନାହିଁ। ଫେରିବି ପାରିବେ ନାହିଁ, କାରଣ ଆଖିର ବାଟ ସରୁ ଆଉ ମୁନିଆ ଖଡ଼ିକା ଯୁକ୍ତ। ତେଣୁ ଥରେ ମୁଗୁରାରେ ପଶିଲେ, ମାଛ ରହିଯାଏ।

ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ଜାଣି ଲୋକେ ମୁଗୁରା ଉଠାଇ, ଲାଞ୍ଜି ଫିଟାଇ ଝାଡ଼ିଲେ ପଡ଼ିଥିବା ମାଛ ସଂଗ୍ରହ କରିହୁଏ। ଖାଲ, ଚୁଆ ଆଦିରୁ ସେଉଁଅ କିମ୍ବା ଛେଲୁଆରେ ମୁଗୁରା ମୁହଁକୁ

ପାଣି ବୋହି, କେତେକ ପରିସ୍ଥିତିରେ ମାଛ ଧରାଯାଏ। କେହି କେହି ପୋଖରୀରେ ଭାସୁଥିବା ମାଛକୁ ମୁଗୁରାରେ ବି ଛାଣି ଧରିଥାନ୍ତି।

ବଜା :



ବାଉଁଶର କାଠି, ପାତିଆ ତଥା ଝୋଟ ବାଣିରେ ତିଆରି ବାକ୍ସ ଆକାରର ଇଏ ଏକ ସୁନ୍ଦର ମାଛଧରା ଯନ୍ତ୍ର। ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଫୁଟ, ଓସାର ପ୍ରାୟ ୧ଫୁଟ ଓ ଉଚ୍ଚତା ପାଖାପାଖି ଏକଫୁଟ। ଛତା ତାର ମୋଟର ପାକଳ ବାଉଁଶ କାଠି, ପ୍ରତ୍ୟେକ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ ଲମ୍ବର କଟୁରୀ ଓ ଛୁରୀରେ ଚିକଣ କରି ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣର ପ୍ରଥମେ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଆୟତ-ଘନାକାର ଏହି ସାମଗ୍ରୀ ତିଆରି ପାଇଁ ତଳ ଆଉ ଉପର ପାର୍ଶ୍ୱ ପାଇଁ ସମାନ ଲମ୍ବର ବୁଣା କାଠି ପରଦା ଦରକାର। ସେମିତି ଚାରି ପାଖର କାନ୍ଥି ପାଇଁ ଏ ସବୁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ମଶିଣା ବୁଣାଯିବା ପରି ଦିଅଁରେ ବୁଣାଯାଏ। ତା'ପରେ ମାପ ମୁତାବକ ବାଉଁଶ ପାତର ଖୁଣ୍ଟିମାନ ଦେଇ ତଳି ବସାଯାଏ। ସେଇ ଖୁଣ୍ଟିମାନଙ୍କ ଉପରେ ଉପର ଛାଆଣି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ସେଇ ଖୁଣ୍ଟିମାନଙ୍କ ସାହାଯ୍ୟରେ ପାଖ କାନ୍ଥିମାନ ବସେ। ଏହି କାମକୁ ଶକ୍ତ କରିବା ପାଇଁ ଖୁଣ୍ଟିମାନଙ୍କ ସହ ଯୋଡ଼ି ପାତିଆର ପାଖମାନ ବନ୍ଧାଯାଏ। ପାର୍ଶ୍ୱ କାନ୍ଥିର ଲମ୍ୱା ପଟେ, ଉଭୟ ପାଖରେ ଦୁଇଟି ଲେଖା ଆଖି କୋଠରି କରାଯାଏ। ବ୍ୟବସ୍ଥାଟିର ନକ୍ସା ନିମ୍ନ ଚିତ୍ରରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହେଉଛି।

ଏହି ଆଖି କୋଠରୀ ଚାରିଟି କିମ୍ବା ତିନୋଟି ବି ହୋଇପାରେ। ଆଖି କୋଠରୀର ଭିତର କାନ୍ଥିରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କାଠିର ମଝିରୁ ଇଞ୍ଚେ ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ କାଟି ଦେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଫାଙ୍କଟି ମାନ କରି ଦିଆଯାଏ। ଏହାକୁ ଆଖି କହନ୍ତି। ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଛ ବଜା ଭିତରକୁ ଏହି ଆଖି ଭିତର ଦେଇ ପଶି ଯାଆନ୍ତି ଆଉ ବଜା ଭିତରେ ଆବଦ୍ଧ ହୋଇ ରହି ଯାଆନ୍ତି। ମାଛ କାଢ଼ିବା ପାଇଁ ବଜା ଉପର ପାଖର ଗୋଟିଏ କୋଣରୁ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚରୁ ଲମ୍ବ ଓ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଓସାରରେ କାଠି କାଟି ଦେଇ ଗୋଟିଏ ବର୍ଗାକାର ଙ୍କଣା କରି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ବଜା ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ବହୁଥିବା ପାଣି ନାଳିରେ ଦୁଇ ପଟେ କାଦୁଅ ଦେଇ ବଜା ବସେଇ ଦିଆଯାଏ। ଉପର ପଟେ ଘାସ ପତ୍ର ଦେଇ ଯନ୍ତ୍ରଟିକୁ ଲୁଚେଇ ଦିଆଯାଏ। ମାଛ ପାଣି ଧାରାରେ ଉଭୟ ପଟେ ଯିବା ଆସିବା କରନ୍ତି। ସେତିକିବେଳେ ବଜା ଆଖି ଦେଇ ତା'ଭିତରେ ରହିଯାଆନ୍ତି। ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ବ୍ୟବଧାନରେ ବଜାକୁ ଉଠାଇ ତା' ଭିତରେ ପଡ଼ିଥିବା ମାଛ କାଢ଼ିବାକୁ ହୁଏ। ବଜାରେ ସାଧାରଣତଃ କେରାଣ୍ଡି, ମହୁରାଳି, ଛୋଟ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି, କଣ୍ଟିଆ, ଓ ଡୋରି ପରି ମାଛ ପଡ଼ିଥାନ୍ତି।

ଖାଲେଇ :



ମୁଗୁରା ଓ ବଜା ପରି ସଜକୁ ବାରମ୍ବାର ବସାଇବା ଦରକାର ଥିଲେ, ପଡ଼ିଥିବା ମାଛକୁ ଝାଡ଼ି, ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ହୁଏ। ସେମିତି ଜାଲ ପକାଇ ବା ଅଣ୍ଡାଳି ଧରାଯାଉଥିବା ମାଛକୁ ବାରମ୍ବାର ସାଇତିବାକୁ ହୁଏ। ଏଥିପାଇଁ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଉପଯୋଗଟି ଖାଲେଇ। ଏହା ବେତ କିମ୍ବା ବାଉଁଶର ପାଟିଆ ଅଥବା ବେଳେବେଳେ ଖରି ପରି କେତେକ ଶକ୍ତ ଘାସ ଜାତୀୟ ଗଛରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ଏହାର ଆକାର ଗୋଟିଏ ମାଟି ବଡ଼ା କିମ୍ବା କୁମ୍ଭ ପରି। ବେତ ଓ ବାଉଁଶରେ ଟୋକେଇ, ପାଚ଼ିଆ ଆଦି ବୁଣୁଥିବା ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ ପୂର୍ବେ କୌଳିକି ବୃତ୍ତି ଭାବେ ଖାଲେଇ ବୁଣୁଥିଲେ। ମାଛ ସଂଗ୍ରହ ପରେ ଖାଲେଇ ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ଷଢ଼େଇ ମାଡ଼ି ବନ୍ଦ କରାଯାଏ।

ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଅବିଚାରିତ ଭାବେ ଋଷ କାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ୟବହୃତ ରାସାୟନିକ ସାର ଓ ପୋକମରା ଔଷଧର ବିଷ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମାଛମାନଙ୍କ ସହିତ ଅନେକ ଜଳଜୀବ ନିଶ୍ଚିହ୍ନ ହୋଇ ଯାଇଛନ୍ତି। ତା' ସହିତ ହଜିବି ଯାଇଛି ଆମର ସରଳ ମାଛମରା ସଜମାନ। ମୁଗୁରା କେବଳ ଆମ ଲୋକ କଥା ଓ ଭାଷାର ରୂଢ଼ି ପ୍ରୟୋଗରେ ବଞ୍ଚିଛି; ଯେମିତି-

"ବାପ ପୁଅ ରାତି ଅନିଦ୍ରା, ମୁଗୁରା ପଛ ମେଲା।"

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୬.୦୪.୨୦୧୪

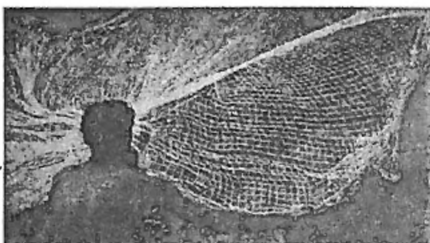
ଜାଲ, ପୋଲୁଅ

"ସଂସାରଃ ସିନ୍ଧୁ ରୂପେଣ, ମୀନ ରୂପେଣ ମାନବାଃ
ଜଞ୍ଜାଳ ଜାଲରୂପେଣ, କାଳରୂପେଣ ଧିବରଃ।"

ସଂସାର ରୂପକ ସମୁଦ୍ରରେ ମଣିଷ ମୀନ ସଦୃଶ। ଜଞ୍ଜାଳ ରୂପକ ଜାଲରେ କାଳ ଏମାନଙ୍କୁ ଧରି ନେଉଛି। ଇଏ ଆମ ସଂସ୍କୃତିର ଚେତନା ଆଉ ଚେତାବନି। ଏ ଚେତନା ଜନ ଜୀବନର ପ୍ରତ୍ୟକ୍ଷ ଅନୁଶୀଳନରୁ ସ୍ଫୁରିଛି। ଜାଲରେ ଜଳଜୀବ ଧରିବା କେବଳ ମଣିଷର ନିଜସ୍ୱ କୌଶଳ ନୁହେଁ। ପ୍ରକୃତିରେ କ୍ଷୁଦ୍ର ବୁଢ଼ିଆଣୀଟିଏ କି ସୁନ୍ଦର ଜାଲ ବୁଣି ଫାନ୍ଦ ବସାଏ। ଆଉ ସେଥିରେ ସିଏ ବି କ୍ଷୁଦ୍ରତର କୀଟ, ପତଙ୍ଗ ଧରି ଆହାର କରେ। ହୁଏତ ମଣିଷ ଉର୍ଣ୍ଣନାଭ ଠାରୁ ଏ କଳା-କୌଶଳ ଶିଖିଛି। କେବଳ ଧିବର ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ ଜାଲ ପକାଏନା, ଶିକାରୀ ବି ପଶୁ-ପକ୍ଷୀ ଧରିବା ପାଇଁ ଜାଲ ପାତନ୍ତି। ସଂସ୍କୃତ ସାହିତ୍ୟରେ ମୃଗୁଣୀ ସ୍ତୁତିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଅବଧୂତଙ୍କ କପୋତ ପକ୍ଷୀ ଗୁରୁ ଓ ସିଂହ ମୂଷିକ କଥା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକ ଆଲେଖ୍ୟ ଓ ଆଖ୍ୟାୟିକାରେ ଜାଲର ଉପଯୋଗ ଚିତ୍ରଣ ରହିଛି। ଆମେ କିନ୍ତୁ ଏଠି ସାହିତ୍ୟ ଋକ୍ଷ ଭିତରକୁ ଯିବା ନାହିଁ। ଅତୀତରେ ଜନଜୀବନରେ ବହୁଳ ଭାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ଓ ଆଜି ହଜିଯାଉଥିବା 'ଜାଲ'ର ବର୍ଣ୍ଣନା ଓ ବ୍ୟବହାର କଥା ହିଁ କରିବା।

ଜାଲ :

ବ୍ୟବହାର ଦୃଷ୍ଟିରୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ତିନିପ୍ରକାର ଦେଖାଯାଏ, ଯଥା- ୧) ଖୋଲା, ବନ୍ଧା ବା ଟଣା ଜାଲ, ୨) ଫିଙ୍ଗା ଭଉଁରି ଜାଲ, ୩) ଋପି ଜାଲ। ଏ ସବୁ କେବଳ ଆକାର ଓ ଆୟତନରେ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ। ଖୋଲା ବନ୍ଧା ବା ଟଣା ଜାଲ ଆୟତାକାର। ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ ଲମ୍ବ, ଓସାର ସ୍ଥିର ହୁଏ। ଲମ୍ବରେ ଋରି ପାଞ୍ଚ ଫୁଟରୁ, ଋଳିଶ ପଋଶ ଫୁଟ କିମ୍ବା ଅଧିକ ବି



ହୋଇପାରେ। ଓସାର ସେହି ଅନୁଯାୟୀ କମ୍ ବେଶୀ ବି ହୋଇପାରେ। ପୂର୍ବେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିର ଲୋକେ ଏହା ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଶକ୍ତ ସୂତା ବା ତନ୍ତୁରୁ ଦେଶୀୟ ସରଳ ଉପଯୋଗ, ଯଥା:- ବାଉଁଶ କାଠି ଓ ପାତିଆରେ ସୂତା ଗୁଡ଼େଇ ଧାତୁ ତାରରେ ତିଆରି ଲମ୍ବା ଠିକିରି ପରି ଏକ ସରଳ ଉପଯୋଗ 'ଷଢ଼ଙ୍ଗୀ' ରେ ଘରକୁ ଘର ଛନ୍ଦି ଜାଲ ବୁଣାଯାଏ। ଜାଲ ବୁଣିବା ଏକ ଅଭିଜ୍ଞ ମଣିଷର କଳା। ଜାଲର ପ୍ରତିଟି ଘର ବା ଫାନ୍ଦ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କୌଶଳରେ ସୂତା ଗୁଡ଼େଇ ଜାଲ ଗଣ୍ଠିମାନ ପକାଯାଏ। ଖୁବ୍ କ୍ଷିପ୍ରଭାବେ ଏ କାମ ଚାଲେ। ପ୍ରକୃତରେ ଜାଲବୁଣା ଏକ ନିବିଷ୍ଟ କାର୍ଯ୍ୟ; ଆଉ ଏ କାମ ଦେଖିଲେ ବି ନିବିଷ୍ଟ ହୋଇଯିବାକୁ ଇଚ୍ଛା ହୁଏ। ସାଧାରଣତଃ ନଈ କିମ୍ବା ପୋଖରୀ ପାଇଁ ଟଣାଜାଲ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ। ଛୋଟ ଜାଲ ଦୁଇଜଣ ଟାଣନ୍ତି। ବଡ଼ଜାଲ ଟାଣିବା ପାଇଁ ଚାରି, ଛଅ କିମ୍ବା ଆଠ ଜଣ ଦରକାର ପଡ଼ିଥାନ୍ତି। ଏଥିରେ ଫାନ୍ଦମାନ ବଡ଼। କେବଳ ବଡ଼ ମାଛ ଟଣା ଜାଲରେ ଧରା ଯାଆନ୍ତି।

କ୍ଷେପା ବା ଭଉଁରି ଜାଲ କେବଳ ଛୋଟରୁ ମଧ୍ୟମ କିସମର ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ ଲାଗିଥାଏ। ଏହାକୁ ନେଇ ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ସୁନ୍ଦର ଢଗ (ପହଲି)ଟିଏ ଅଛି।

"ଆସିଲା ବଡ଼ ଚଢ଼େଇ, ବସିଲା ଡେଣା ମେଲେଇ।
ଧରିଲା ମାଛକୁ ଖାଇଲା ନାହିଁ।"

ହଁ ଚଢ଼େଇ ଡେଣା ମେଲେଇ ବସିବା ପରି ଭଉଁରି ଜାଲ ମେଲେଇ ହୋଇ ପଡ଼େ। ଅନ୍ୟଥା ଜାକି ହୋଇ ରହେ। କେମିତି ଇଏ ଘଟେ ଏବେ କହିବା। କ୍ଷେପାଜାଲ ପ୍ରଥମେ ୫/୧୦ଟି ଫାନ୍ଦର ଆରମ୍ଭ ହୁଏ। ତା'ପରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କ୍ରମରେ ଘର ବଢ଼େଇ ବଢ଼େଇ ତ୍ରିଭୁଜ ଆକାରରେ ବୁଣାଯାଏ। ଏହି ତ୍ରିଭୁଜର ଶୀର୍ଷରୁ ତଳ ଭୂମିଯାଏ ଉଚ୍ଚତା ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ୫/୬ ଫୁଟ ହୋଇଗଲେ ବୁଣା ବନ୍ଦ କରିଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ଦୁଇ ଖୋଲା ପାର୍ଶ୍ୱ (ଭୂମିରୁ ବାଦ୍ ନେଇ) ଯୋଡ଼ି କୋନ୍ ଆକାରର କରାଯାଏ। ଶୀର୍ଷକୁ ଏକ ଶକ୍ତ ଲମ୍ବା ଡୋରରେ ବାନ୍ଧି ବନ୍ଦ କରିଦିଆଯାଏ। ତଳେ ମୋଟା ସୁତୁଲି ଗଳାଇ ସେଥିରେ ସୀସାର ଓଜନିଆ ଗୋଡ଼ି (ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୋଡ଼ିର ଓଜନ ୨୦୦ ଗ୍ରାମ୍) ଗୁନ୍ଥି ଦିଆଯାଏ। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଜାଲରେ ୨୦ରୁ ୩୦ଟି

ଗୋଡ଼ି ଲାଗେ। ତେଣୁ ଗୋଡ଼ିର ମୋଟ୍ ଓଜନ ୪ରୁ ୬କିଲୋ ହୁଏ। ସୁତରାଂ ଜାଲ ଉପର ମୁଣ୍ଡକୁ ଉଚ୍ଚରୁ ଟଙ୍ଗେଇ ଦେଲେ, ଏ ଗୋଡ଼ି ଜାଲକୁ ସବୁବେଳେ ଜାକି ରଖେ। ମାଛ ପଶିବା ପାଇଁ ଜାଲ ତଳପଟର ଗୋଡ଼ି ଡୋରକୁ ଟେକି ଘରି ଛଅ ଆଙ୍ଗୁଳ (୪/୫ ଇଞ୍ଚ) ଓସାରର କୋଠି ମାନ କରି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହି ଜାଲ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

କ୍ଷେପାଜାଲ ପକାଇବା ଅଭ୍ୟାସ କରିଥିବା ଲୋକମାନେ ଏ ଜାଲ ପକାନ୍ତି। ନଈ-କୂଳିଆ ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ଆଗେ ଘରେ ଘରେ ଭଉଁରି ଜାଲ ଥିଲା। ପ୍ରତି ଘରେ ଯୁବକ ଓ ବୟସ୍କମାନେ ଏ କୌଶଳ ଜାଣିଥିଲେ। ନଈ, ପୋଖରୀ ବନ୍ଧ, ପାଟ ନାଳି ପୋଲ କିମ୍ବା ନଈ ପାଣି ଉପରକୁ ତିଆରି ମଞ୍ଚା ଉପରେ ଠିଆ ହୋଇ କ୍ଷେପାଜାଲ ପକାଯାଏ। ପ୍ରଥମେ ଜାଲ ଚୁଟିର ଲମ୍ବା ଡୋରର ଶେଷ ମୁଣ୍ଡ ଗୋଟିଏ ହାତର ମଣିବନ୍ଧ ଉପରକୁ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଜାଲର ମଝିରୁ ଗୋଟିଏ ପାଖରୁ ପୁଳାଏ ଜାଲ ବାଁ ହାତରେ ଧରାଯାଏ। ଡାହାଣ ହାତ କହୁଣୀ ଉପରେ ଜଲ ମଝିରୁ କିଛି ଅଂଶ ଗୁଡ଼େଇ ଦିଆଯାଏ। ଆଉ ପୁଳାଏ ଡାହାଣ ହାତରେ ମଝିରୁ ଜାକି ଧରାଯାଏ। ତା'ପରେ ଜାଲୁଆ ଜାଲକୁ ଗୋଡ଼ି ସହ ବୁଲେଇ ପାଣି ଉପରକୁ ଦୂରକୁ ଛାଟି ଦିଅନ୍ତି। ଜାଲର ଡାହାଣ ହାତରେ ଥିବା ଗୋଡ଼ି ପୁଳା ଖୋଲିଯାଏ ଓ ଜାଲ ପ୍ରାୟ ଗୋଲାକାରରେ ପାଣି ଉପରେ ପଡ଼େ। ଗୋଡ଼ିର ଓଜନ ଯୋଗୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ତଳକୁ ମାଟି, କାଦୁଅ ଉପରେ ବସିଯାଏ। ସୁତରାଂ ଜାଲ ପାଣି ଭିତରେ ଯେତିକି ସ୍ଥାନ ଆବଦ୍ଧ କରେ ସେ ସ୍ଥାନରେ ଥିବା ମାଛ ତା' ଭିତରେ ଅଟକି ଯାଆନ୍ତି। ଯେଉଁ ମାଛ ତଳବାଟେ ବାହାରି ଯିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରନ୍ତି, ସେମାନେ ଗୋଡ଼ି ପାଖରେ ଥିବା ମୁଣାମାନଙ୍କରେ ଅଟକି ଯାଆନ୍ତି। ଏହାପରେ ଜାଲୁଆ ଚୁଟିରେ ବନ୍ଧା ଡୋରକୁ ଟାଣି ଜାଲକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ତଳମାଟି କାଦୁଅ ଉପରେ ଘୋଷାରି ଉଠାନ୍ତି। ଏତେବେଳକୁ ଜାଲ ଜାକି ହୋଇଯାଇଥାଏ। ମାଛ ସବୁ ଜାଲ ତଳେ ଗୋଡ଼ି ପାଖରେ ରହି ଯାଇଥାନ୍ତି। କୂଳ ଉପରକୁ ଆଣି ମାଛ ଝଡ଼ାଯାଏ। ଏମିତି ମାଛଧରା ଦେଖିବା ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ବେଶ୍ ଆନନ୍ଦ-ଦାୟକ।

ଘପି ଜାଲ :

ଇଏ ଗୋଟିଏ ଭିନ୍ନ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ଏଥିରେ କ୍ଷେପାଜାଲ ପରି ଜାଲଟିଏ ତିଆରି କରାଯାଏ। ତଫାତ୍ ଏଇ ଯେ ଏଠି ଲାଗୁଥିବା ସୂତା ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ନିଆଯାଏ। ଫାନ୍ଦ ବଡ଼ ବଡ଼ ବୁଣାଯାଏ। ଲମ୍ବ ମାତ୍ର ତିନିରୁ ଚାରିଫୁଟ ହୁଏ। ଜାଲ ତିଆରି ଓ ମୁହଁ ସିଲେଇ

ପରେ ତଳପଟେ ଗୋଟିଏ ଶକ୍ତ ମୋଟା ଡୋର ଲଗାଯାଏ ଓ ଘେର ବୁଲେଇ ଜାଲ ଫାନ୍ଦମାନଙ୍କ ଭିତରେ ବୁଣି ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ଏଣିକି ଗୋଟିଏ ଘୋଡ଼ିଆ ଦରକାର ପଡ଼େ। ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଖଣ୍ଡ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ବାଡ଼ିର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ କଟୁରୀରେ ଘରା କାଟି ରଶିରେ ଛନ୍ଦି ଗୋଲ୍‌କରି ରହିବା ପାଇଁ ବିଡ଼ା ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ବାଡ଼ିର ଲମ୍ବ ଜାଲର ଓ ଲମ୍ବ ସହିତ ପ୍ରାୟ ସମାନ ହୁଏ। ଏହାକୁ ସମତଳ ଭୂମି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ସମାନ ଉଚ୍ଚତାର ଖୁଣ୍ଟି ଉପରେ ରଖି ଠିଆ କରାଯାଏ। ଜାଲର ଚୁଟି ବିଡ଼ାର ବନ୍ଧା ମୁଣ୍ଡରେ ରଖି ବାଡ଼ି ବିଡ଼ା ମୁଣ୍ଡରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ବାଡ଼ିମାନଙ୍କୁ ଖୁଣ୍ଟ ଉପରେ ମୁଣ୍ଡ ସ୍ଥିର ରଖି, ତଳ ମୁଣ୍ଡକୁ ଭୂମି ଉପରେ କିଛି କିଛି ଦୂରକୁ ମେଲେଇ ଦିଆଯାଏ; ଯେମିତିକି ଜାଲର ତଳ ଗୋଲେଇ ଉପରେ ବନ୍ଧା ଡୋର ବାହାରେ ସେସବୁ ରହିବ। ତା'ପରେ ବାଡ଼ିମାନଙ୍କର ତଳମୁଣ୍ଡରେ ବି ଖାପ କରି ସେଥିରେ ତଳ ଡୋରକୁ ଫାଶ ପକାଇ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ ଜାଲ ହିଁ ଏମିତି ଭାବରେ କ୍ଷେପା କ୍ଷେପା ପଡ଼ିବ। ଏ ଅବସ୍ଥାରେ ଜାଲକୁ ରଖିବା ପାଇଁ ବାଡ଼ି ବିଡ଼ାର ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ବେତ କିମ୍ବା କାଠର ଶକ୍ତ ମୁଣ୍ଡୁଳି ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ଜାଲକୁ ଖୁଣ୍ଟିରୁ ଉଠାଇଦେଲେ ବି ମୁଣ୍ଡୁଳି ଯୋଗୁ ଏହା ମେଲେଇ ହୋଇ ରହିବ। ବର୍ତ୍ତମାନ ବ୍ୟବସ୍ଥାଟି ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ

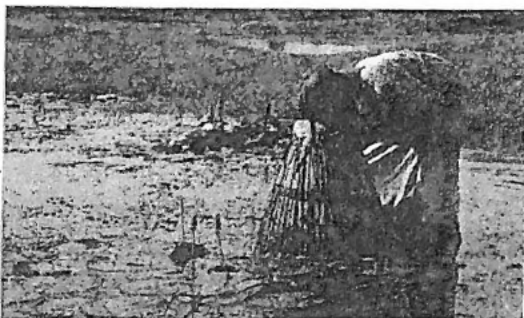
ଶେଉଳ, ବାଳିଆ, ଭାକୁଡ଼, ରୋହି, ଚିତଳ ଏମିତିକି ଶେରଣା ଓ ଫଳି ଏହି ଜାଲରେ ଧରାଯାଏ। ପାଣି ଧାରରେ ମାଛର ଗତି ଓ ମାରିହେବାକୁ ଚାହିଁ ଜାଲକୁ ମାଡ଼ି ବସନ୍ତି। ଫଳରେ ଜାଲ ଭିତରେ ମାଛ ରହିଯାଏ। ତା'ପରେ ଉପର ଚୁଟିକୁ ତଳକୁ ଖସେଇ ଦେଇ ଜାଲରେ ଛନ୍ଦି ହୋଇଥିବା ଏକ ବା ଏକାଧିକ ମାଛକୁ ଜାକି ଧରି ଜାଲ ସହିତ ଉପରକୁ ଟେକି ଆଣନ୍ତି।

ପ୍ରାୟ ପଚିଶ ବର୍ଷ ତଳେ, ଆମ ପିଲାଦିନେ, ଗାଁରୁ ଦଳ ଦଳ ଜାଲୁଆ ରଜ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଚାଷ କମେଇ ଦିନ ସାଙ୍ଗ ହୋଇ ଚପି ଜାଲ ଧରି ନଈମାନଙ୍କୁ ମାଛ ଧରିବାକୁ ଯାଉଥିଲେ। ସେ ମଜା ଗୋଟିଏ ଉତ୍ସବ ପରି ଥିଲା। କିନ୍ତୁ ଆଜି ସେ ସବୁ ହଜି ଯାଇଛି। ଚପିଜାଲ ବି କାହାଘରେ ଆଉ ନାହିଁ। ମାଛ ଧରା ପରେ ମୁଣ୍ଡୁଳା ଖୋଲି ଏ ଜାଲରୁ କାଠି ପଣ ଜାକି ବାନ୍ଧି ରଖାଯାଏ।

ପୋଲୁଅ :

ଏହା ଚପି ଜାଲପରି ଏକ ବ୍ୟବସ୍ଥା। ବଡ଼ ମାଛ ଓ ମଧ୍ୟମ ଆକାରର ମାଛ ଧରିବା ପାଇଁ ଏହାକୁ କ୍ଷେପା କ୍ଷେପା ପକାଯାଏ। ତେବେ ପୋଲୁଅ ବାଉଁଶ କାଠିରୁ ତିଆରି ହୁଏ। ପ୍ରାୟ

୩/୪ ଫୁଟି ଲମ୍ବର ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ ପାତିଆ ପ୍ରଥମେ ତିଆରି କରିବାକୁ ହୁଏ। ପ୍ରତି ପାତିଆର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ସାମାନ୍ୟ ସରୁ ଓ ଅପର ମୁଣ୍ଡଟି କିଛିଟା ମୋଟା। ସରୁ ମୋଟାଟା ଚଉଡ଼ାରେ, ମୋଟେଇରେ ନୁହେଁ। ଏମିତି ପ୍ରାୟ ୬୦/



୭୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାତିଆକୁ ବଜା ବୁଣିବା ପରି ବୁଣାଯାଏ। ପତଳା ମୁଣ୍ଡ ସବୁ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡକୁ; ଆଉ ଚଉଡ଼ା ମୁଣ୍ଡ ଅନ୍ୟ ଆଡ଼େ। ଏହି ବୁଣା ପାଇଁ ଝୋଟ କିମ୍ବା କତାରଶି ନୁହେଁ, ଅନ୍ୟ ଏକ ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାଦାନର ତନ୍ତୁରୁ ତିଆରି ରଶି ବ୍ୟବହାର ହୁଏ। ଏଇ ଉପାଦାନଟି ତାଳଝୁମୁକି। ଇଏ ତାଳ ଗଛର ପତ୍ର, ବାହୁଙ୍ଗା ଥିବା ମୁଣ୍ଡରେ ହୁଏ। ବାହୁଙ୍ଗା ମୂଳକୁ ଲୁଗା ଭଳି ପରସ୍ତ ପରସ୍ତ କରି ବେଢ଼ି ରହିଥାଏ। ଏହି ଉପାଦାନଟି ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାରି ବେଢ଼ି ପାଗକରା ତନ୍ତୁରୁ ବାଣି ଧରାଯାଏ। ଆଉ ସେହି ବାଣିରେ ପୋଲୁଅ ବୁଣା ଯାଏ। ବୁଣାଯିବା ପରେ ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ଯୋଡ଼ି ସିଲେଇ କରାଯାଏ। ଅବଶ୍ୟ ତିଆରିବେଳେ ପ୍ରତି ପାତିଆର ସରୁ ମୁଣ୍ଡଟି ସିଧା ସମତଳ ଭାବେ କଟା ଯାଇଥାଏ ଓ ତଳ ଚଉଡ଼ା ମୁଣ୍ଡରେ ଗୋଜ ଥାଏ।

ଏହାପରେ ଉପର ମୁଣ୍ଡରେ ତାଳ କୋରଟ ଓ ତାଳ ଝୁମୁକିରେ କାଠି ପାତିଆ ମାନଙ୍କୁ ଛନ୍ଦଣିରେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ମୁଚୁଳା ତିଆରି କରିବା ପରି ମୁହଁ ମୁଣ୍ଡୁଳି କରାଯାଏ। ମୁହଁର ଗୋଲେଇରେ ଯେଉଁ ଦୁଆର ରହେ, ସେଥିରେ ବାହୁ ମୂଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହାତ ପୂରାଇ ପୋଲୁଅରୁ ମାଛ ଧରାଯିବ। ସେହି ଅନୁଯାୟୀ ଏହାର ବ୍ୟାସ ୭/୮ ଇଞ୍ଚ ରହିଥାଏ। ତଳ ପଟରେ ଓସାର ମୁହଁ ରହେ। ଏହା ପାଣି ଭିତରେ ମାଟିରେ ବସିବ। ବ୍ୟବସ୍ଥାକୁ ଶକ୍ତ କରି ବେତର ମୁଣ୍ଡୁଳିଟିଏ ଭିତର ପଟେ ଲାଗିଥାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ପୋଲୁଅ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ।

ଝପିଜାଲ ପରି ପୋଲୁଅ ବଡ଼ ମାଛ ପାଇଁ କ୍ଷେପା କ୍ଷେପା ପକାଯାଏ। ଦଳ ଦଳ ଲୋକ ନଈର ଗୋଟିଏ କୂଳରୁ ଆର କୂଳଯାଏ ଆଡ଼ି ଦେଇ ଝପି ଜାଲ ମଡ଼ାନ୍ତି। ତାହାରି ଭିତରେ ସେମାନଙ୍କ ଧାଡ଼ିରେ କେତେକ ପୋଲୁଅ ବାଲା ମଧ ଥାଆନ୍ତି। ପୋଲୁଅରେ ମାଛ ପଶିଲେ ତା' କାନ୍ଥ ବା ବାଡ଼ରେ ବାଜିବ। ବାହାରିଯିବା ପାଇଁ ମୁଣ୍ଡିଆ ମାରିବ।

ସେଇଥିରୁ ମାଛ ପଶିଥିବା ଧରାଳି ଜାଣିପାରେ। ତେଣୁ ସେ ହାତ ପୂରାଇ, ଅଣ୍ଟାଳି ମାଛକୁ ଆୟତ୍ତ କରନ୍ତି। ଏ ଉପଯୋଗଟି ବର୍ଷ ବର୍ଷ ଧରି ରହେ।

ଏମିତିକା ଆମର ପାରମ୍ପରିକ ମାଛଧରା ସଜମାନ ଗ୍ରାମ୍ୟ ସଂଗ୍ରହାଳୟରେ ସ୍ଥାନ ପାଇବା କଥା।

ମାଛଧରା ପାଇଁ ଆମର ଆଉ କେତୋଟି ପାରମ୍ପରିକ ସଜ ହେଉଛି, ଶାଳୁଆ, କୁରୁଣି ଆଉ ଟଙ୍ଗା। ଏ ସବୁ ଗାଁ ଗହଳର ମାଛଧରା ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଆଗେ ବୁଣୁଥିଲେ ଆଉ ନଈ-ନାଳମାନଙ୍କରେ ଅଧିକ ପରିମାଣର ମାଛ ଦିନ ସାରା, ବର୍ଷାଦିନ ପରେ ଓ ନଈରେ ପାଣିଥିବା ଋତୁରେ ପକାଇ ଓ ଟାଣି ବ୍ୟବହାର କରୁଥିଲେ। ସେମିତି ଆମ ନୋଳିଆମାନେ ଡଙ୍ଗା ଓ ପଟେଇ ନେଇ ଗଭୀର ସମୁଦ୍ରକୁ ଯାଆନ୍ତି। ସେଠି ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଖୋଲା ଜାଲକୁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କୌଶଳରେ ଭସାଇ ମାଛ ଧରନ୍ତି। ଗାଁ ଗହଳରେ ପିଲା ଓ ବେଳେବେଳେ ସୌଖୀନ ମାଛ ନିଶାଖୋର ଲୋକେ ବନ୍‌ଶୀ ଛଡ଼ର ମଧ୍ୟ ଉପଯୋଗ କରନ୍ତି। ମାଛ ପ୍ରାୟ ବିରଳ ହେବା ଯୋଗୁଁ ଏବଂ ମାଛ ଧରା ପରି କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ଆଉ ଲୋକେ ଆଦର କରୁନଥିବାରୁ, ଏ ସବୁ ସାମଗ୍ରୀ ମଧ୍ୟ ହଜିଯାଉଛି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୯.୦୪.୨୦୧୪

ଡାଲା, ଘଙ୍ଗୁଡ଼ି, ବିଞ୍ଚଣା

ଆଗେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ କୁଟୀର ଶିଳ୍ପ ଭାବରେ ନାନା ନିତ୍ୟ-ବ୍ୟବହାର୍ଯ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ସେ ଭିତରେ ଥିଲା ଡାଲା, ଘଙ୍ଗୁଡ଼ି, ବିଞ୍ଚଣା । ଡାଲା ଓ ବିଞ୍ଚଣା ତାଳପତ୍ର କିମ୍ବା ବାଉଁଶ ପାତିଆରେ ସାଧାରଣତଃ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । କିନ୍ତୁ ଘଙ୍ଗୁଡ଼ି କେବଳ କାଇଁଚ଼ରେ ତିଆରି ହୁଏ । ବେଳେବେଳେ ସୌଖୀନ ବିଞ୍ଚଣା ବି କାଇଁଚ଼ରେ ହୁଏ । ଏ ସବୁ କଳା, କୌଶଳର କାମ । ସାଧାରଣତଃ ଘରେ ବୟସ୍କା ମା' ଓ ଭାଉଜମାନେ ଏ ସବୁ ବୁଣାବୁଣି କାମ କରୁଥିଲେ । ତାଙ୍କଠାରୁ କିଶୋରୀ ଓ ଯୁବତୀ ଝିଅମାନେ ଶିଖୁ ଥିଲେ । ଏ ସବୁ ଭବିଷ୍ୟତରେ ଶାଶୁଘରକୁ ଯିବାବେଳେ ଯୋଗ୍ୟତା ଭାବେ ଗଣା ଯାଉଥିଲା ।

ଡାଲା :

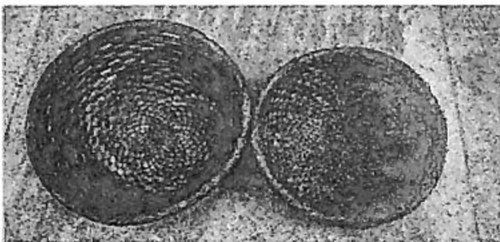


ଏହାର ପ୍ରଥମ ଆବଶ୍ୟକତା ଥିଲା ପାନଭଙ୍ଗା ସାମଗ୍ରୀ ସାଇତି ରଖିବା ପାଇଁ । ପ୍ରତି ଘରେ ପାନ ସାମଗ୍ରୀ ଥିବା ଡାଲା ବା 'ପାନଡାଲା' ଥିଲା । ପୂଜା ପାର୍ବଣରେ ଦିଅଁ ଦେବତାଙ୍କ ପାଇଁ, ଓଷା କୋଠି ପାଇଁ, ଦୋଳ ବିମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଭୋଗ ଡାଲାରେ ଯାଉଥିଲା । ଛୋଟ ପିଲା ଓ ବୁଢ଼ା ବୁଢ଼ୀମାନେ ଉଖୁଡ଼ା ଓ ମୁଢ଼ି ଆଦି ଡାଲାରେ ରଖି ଖାଉଥିଲେ । ତାଳପତ୍ର ଓ ବାଉଁଶ ପାତିଆର ଡାଲାମାନ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକେ ବ୍ୟବସାୟ ଭାବେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ବୁଣୁଥିଲେ । ଅନେକ ଘରେବି ଡାଲା ଓ ବିଞ୍ଚଣା ବୁଣାଯାଉଥିଲା ।

ଡାଲା ବୁଣିବା ଏକ ଅନୁମାନ ଓ ଅଭ୍ୟାସର କାମ। ଏଥିରେ ପ୍ରଥମେ ଦୁଇଧାଡ଼ିରେ ପତ୍ର କିମ୍ବା ପାତିଆକୁ ଲମ୍ବ ପ୍ରସ୍ଥ ଭାବେ ଲୁଗା ବୁଣିବା ପରି ଗୋଟିଏ ଛାଡ଼ି ଗୋଟିଏ ବୁଣାଯାଏ। ତଳି ଉଠିସାରିବା ପରେ କଣ ଭଙ୍ଗାଯାଇ ପାଖି ଉଠେ। ପାଖି ଦରକାର ଉଚ୍ଚତାରେ ଉଠି ଗଲେ, ତାଳପତ୍ର ହୋଇଥିଲେ ମଚୁଆ ଦେଇ ଉପର ଧାର ମରାଯାଏ। କିମ୍ବା ବାଉଁଶ ପାତିଆ ହୋଇଥିଲେ ପାତିଆର ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦିଆଯାଇ ଫେନ୍ଦ ବନ୍ଧାଯାଏ। ପାତିଆ ଡାଲାରେ, ଦରକାର ହେଲେ ଉଦ୍‌ବୃତ୍ତ ପାତିଆକୁ ସାବଧାନରେ ଛୁରୀରେ କାଟି ଦିଆଯାଏ। କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାଳପତ୍ର ଓ ବାଉଁଶ ପାତିଆକୁ ଲାଲ୍ କିମ୍ବା ନୀଳରଙ୍ଗ କରି ଗଢ଼ଣକୁ ଶୋଭନୀୟ କରାଯାଇଥାଏ।

ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି :

ଇଏବି ଏକପ୍ରକାର ଡାଲା। ମାତ୍ର ଡାଲାଠାରୁ ଅଧିକ ଶୋଭନୀୟ। ପ୍ରକୃତରେ କେତେ ଶୋଭନୀୟ ପରିପାଟୀରେ, କେତେ ରଙ୍ଗୀନ୍ ଫୁଲ ପକାଇ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ।



ସିଧା ଗୋଲ୍ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି, ଅଣ୍ଡାଭଙ୍ଗା, ଝରା ଲଗା ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି ଇତ୍ୟାଦି। ଏତେ ସୁନ୍ଦର ନମୁନାରେ ଏସବୁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ଯେ ମା', ଭାଉଜମାନେ ହାତରେ ବୁଣିଛନ୍ତି ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ ହୁଏନା।

ଗୋଟି କାଇଁଚ଼ ଓ କାଇଁଚ଼ ପାତିଆରେ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି ତିଆରି ହୁଏ। କାଇଁଚ଼ ବେଣା (ଏକ ଘାସ ଜାତୀୟ ଉଦ୍ଭିଦ) ବୁଦାର ଫୁଲମାନଙ୍କର ଲମ୍ବା ଦଣ୍ଡ। ଏ ଫୁଲ ପାକଳ ହୋଇ ଗଲେ ଦାଆରେ ଦଣ୍ଡ ମୂଳରୁ କାଟି କିମ୍ବା କେନ୍ଦି ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ। ତାକୁ ଶୁଖାଇ ରଖାଯାଏ। ପରେ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁସାରେ କିଛି କିଛି କାଇଁଚ଼ ଦଣ୍ଡକୁ ଫାଳ କରି ପାତ କରାଯାଏ। ଏଥିରୁ କେତେକକୁ ଲାଲ୍, ନୀଳ ଓ ବାଇଗଣି ଆଦି ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଇ ଦିଆଯାଏ।

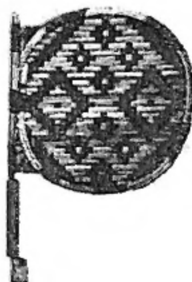
ଗୋଟି କାଇଁଚ଼କୁ ୩/୪ଟି ଏକାଠି କରି ବିଡ଼ାରେ ଓଦା କରି ନରମ ହେଲେ ମୋଡ଼ି ଛୋଟ ବୃତ୍ତାକାର କରାଯାଏ। ଏହା ଉପରେ ଧଳା ଓ ରଙ୍ଗୀନ୍ ପାତିଆମାନ ଗୁଡ଼ାଇ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ପରସ୍ତ ଆସ୍ତେ ବନ୍ଧାଯାଏ। ଶେଷରେ ଆବଶ୍ୟକ

ମାପର ତଳି ଉଠିଯାଏ। ପାତିଆ ଗୁଡ଼ାଇ ସାରି ପରସ୍ତ ପରସ୍ତ ଯୋଡ଼ି ସାରିବା ପରେ, ତା' ଉପରେ ସିଅଣାରେ ଫୋଡ଼ି ରଙ୍ଗୀନ୍ ପାନିଆ ଓ ପ୍ରଜାପତି ପକାଯାଏ। ଏହା ପରେ ବୃତ୍ତାକାରରେ ଅଭିଲମ୍ବ ଭାବେ ପାଖେ ଉଠେ। ପୂର୍ବପରି ପରସ୍ତ ଉପରେ ପରସ୍ତ ଯୋଡ଼ି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଖି ତିଆରି ହୁଏ। ଶେଷରେ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଭାବରେ ପାତିଆକୁ ମୋଟାରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ।

କେତେକ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ିରେ ଉପର ଧାରରୁ ପୁଣି ଭୂସମାନ୍ତର ଭାବେ ପରସ୍ତ ଯୋଡ଼ି ଫେନ୍ଦ ତିଆରି କରାଯାଏ। ଏହି ଫେନ୍ଦ ୩/୪ ପରସ୍ତ ଉଠିବା ପରେ, ତା' ଉପରେ ବାନ୍ଧେଣି ଦିଆଯାଏ। ଫେନ୍ଦରେ ତ୍ରିଭୁଜ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଜ୍ୟାମିତିକ ନକ୍‌ସାର ରଙ୍ଗୀନ୍ ଝରା ବା ଝାଲେରି ଝୁଲାଇ ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ସୁନ୍ଦର ଝରା ଲଗା ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ବିବାହିତା ଝିଅର ପ୍ରଥମ କୁଆଁର ପୂନେଇଁର ଭାର ଥୋର ସହିତ ସୁନ୍ଦର କାଇଁଚ୍ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ି ଯିବାର ବିଧି ଅଛି। ସେହି ଝଙ୍ଗୁଡ଼ିରେ ନବ ବଧୂ ବୃନ୍ଦାବତୀଙ୍କ ପାଖରେ ଉଖୁଡ଼ା, କଦଳୀ ଆଦି ନୈବେଦ୍ୟ ବାଢ଼ିବେ। ଆଶ୍ୱିନ କୃଷ୍ଣପକ୍ଷ ଅଷ୍ଟମୀ (ମୂଳାଷ୍ଟମୀ) ତିଥିରେ ଦୁତିବାମନ ଓଷା କରାଯାଏ। ଓଷେଇତି ମା'ମାନେ ଓଷା ପରଦିନ ସକାଳୁ ନଦୀ କିମ୍ବା ପୁଷ୍କରିଣୀରେ ବାଲୁଙ୍କା ପୂଜା କରି ପୁଅମାନଙ୍କ ମୁଣ୍ଡରେ ଭୋଗ ଝଙ୍ଗୁଡ଼ା ରଖନ୍ତି। ଏଥିରେ ଥିବା ଉଖୁଡ଼ା, ଗଜାମୁଗ, ଗଜାବୁଟ, ନଡ଼ିଆ ଖଣ୍ଡ, କାକୁଡ଼ିଖଣ୍ଡ ମାନ ଅନ୍ୟ ଓଷେଇତି ମାନେ ପ୍ରସାଦ ଭାବେ ନିଅନ୍ତି। ଏହି ନୈବେଦ୍ୟର ସ୍ୱାଦ ଯିଏ ଥରେ ଚାଖିଛନ୍ତି, ତାହା ଚିର ସ୍ମରଣୀୟ ହୋଇ ରହିଥାଏ। ଏ ପ୍ରଥା ନିଜ ସନ୍ତାନ ସନ୍ତତିଙ୍କ ପାଇଁ ଆୟୁପ୍ରଦ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ କରାଯାଏ।

ରାଜ୍ୟର ଉପକୂଳ ଖାଲ, ପାଟ ଆଦି ଜମିରେ ଓ ହୁଡ଼ା, ପଡ଼ିଆରେ ପ୍ରତିବର୍ଷ ପ୍ରଚୁର ବେଣା ଓ କାଇଁଚ୍ ବଢ଼ି ନଷ୍ଟ ହେଉଛି। ଅଥଚ୍ କାଇଁଚ୍ ତିଆରି ହସ୍ତଶିଳ୍ପ ଘରୁ ପ୍ରାୟ ଲୁଚି଼ ଗଲାଣି। ନିକଟରେ କେତେକ ଉପକୂଳ ଜିଲ୍ଲାରେ କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଥିବା ମହିଳାମାନଙ୍କର ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଦଳମାନ ଏହି ଶିଳ୍ପକୁ ବଞ୍ଚାଇ ଆଧୁନିକତାର ମୋଡ଼ ଦେବା ଏକ ଆଶ୍ୱାସନାର ବିଷୟ।



ବିଞ୍ଚଣା :

ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ଷାଠିଏ ବର୍ଷ ତଳେ ବିଜୁଳି ଶକ୍ତିର ଉପଯୋଗର ଏତେଟା ପ୍ରସାର ଆମ ଦେଶରେ ଘଟି ନଥିଲା। ତେଣୁ ବିଜୁଳି ପଙ୍ଖା କାହା ଘରେ ନଥିଲା, ଏମିତିକି

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି



ଜିଲ୍ଲାପାଳମାନଙ୍କ ଦପ୍ତରରେ ମଧ୍ୟ ନୁହେଁ । ସେତେବେଳେ ଗରମ ଦିନେ ଉଚ୍ଚପଦାଧିକାରୀ ହାକିମ ଓ ବିଚାରପତିଙ୍କ ପଛପଟେ ବେଣାଚେର ତିଆରି ମଶିଣା ଝୁଲାଇ, ତାକୁ ପାଣି ସିଞ୍ଚି ଓଦା କରାଯାଉଥିଲା । ଦୁଇଜଣ ଲୋକ ଦଉଡ଼ି ଲଗାଇ ଏହାକୁ ଟାଣି ପବନ କରୁଥିଲେ । ସେ ପବନ ଶୀତଳ ଓ ଚନ୍ଦନ ବାସନା ପରି ମହକୁ ଥିଲା । ରାଜା ଓ ଦେବତାମାନଙ୍କୁ ପରିଚାରିକା ମାନେ ଆଲଟ ଚାମରରେ ବିଞ୍ଚୁଥିଲେ । ମାତ୍ର ସାଧାରଣ ଲୋକଙ୍କ ପାଇଁ ଥିଲା ବିଞ୍ଚଣା ।

ଏହା ତାଳପତ୍ର, ବାଉଁଶ ପାତିଆ କିମ୍ବା କାଇଁଚ୍‌ରେ ବୁଣା ଏକ ଫଳକ । ବର୍ଗାକାର, କିମ୍ବା ବୃତାକାର ହୋଇପାରେ । ତାଳପତ୍ର ବିଞ୍ଚଣା ଫଳକରେ ଦୁଇ ତିନିଟି ଅଗ୍ର ପାହାଚ୍ ବି ବେଳେବେଳେ ହେଉଥିଲା । ଏଥିରେ ରଙ୍ଗୀନ୍ ଭାବେ ପତ୍ର ମୋଡ଼ି, ଠିକିରି ପକାଯାଉଥିଲା । ବାଉଁଶପାତ ଓ କାଇଁଚ୍‌ର ବୃତୀୟ ଧାରକୁ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦେଇ ବନ୍ଧା ଯାଉଥିଲା । ଫଳକର ଗୋଟିଏ ପଟେ ଏକ ଦୁଇ ଫାଳିଆ ବାଉଁଶ ପାତିଆ ଦେଇ ବନ୍ଧା ଯାଉଥିଲା । ସେହି ପାତିଆର ତଳେ ଏକ ବାଉଁଶ ନଳି ଲାଗୁଥିଲା । ଯାହା ବିଞ୍ଚଣା ବୁଲାଇବା ପାଇଁ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଶିକ୍ଷିତା ଝିଅ ଓ ବୋହୂମାନେ କୃଶ୍‌ରେ ସୂତା ବୁଣି ରଙ୍ଗୀନ୍, ଫୁଲ ପକା ବିଞ୍ଚଣାମାନ ତିଆରି କଲେ । ଧାରକୁ ଶକ୍ତ ତାର ମୁଣ୍ଡୁଳି ଦେଇ ବାନ୍ଧିଲେ । କିନ୍ତୁ ଅଧୁନା ବିଜୁଳି ପଙ୍ଖାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ପରେ ଏ କଳା-କୌଶଳ ପ୍ରାୟ ବୁଡ଼ି ଗଲାଣି । ତଥାପି ଗାଁ ଗାଁ ଗାଁହାଟ ଓ ବଜାରରେ ତାଳପତ୍ର ବିଞ୍ଚଣା ଓ ବାଉଁଶ ପାତିଆ ବିଞ୍ଚଣା କିଣିବାକୁ ମିଳୁଛି ।

ବିଦେଶ, ବିଶେଷତଃ ଜାପାନ ଦେଶରେ ସୁନ୍ଦର କାଗଜ ପଙ୍ଖାମାନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଶିଳ୍ପ ଓ ବିଜ୍ଞାନରେ ଉନ୍ନତ ଜାପାନୀ ଜାତି ଏ ପାରମ୍ପରିକ ସାମଗ୍ରୀ ଏବେବି ଚଳେଇ ରଖିଛନ୍ତି । ଆମ ରାଜ୍ୟର ମହିମା ସନ୍ୟାସୀମାନେ ଖଣ୍ଡିଏ ତାଳ ବରଡ଼ାରୁ ସୁନ୍ଦର ପଙ୍ଖାମାନ ନିର୍ମାଣ କରନ୍ତି । ପରମ୍ପରା ସେମାନଙ୍କ ନିକଟରେ ଏବେବି ବଞ୍ଚିଛି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୯.୦୪.୨୦୧୪

ଚନ୍ଦନ ପେଡ଼ି, ସିନ୍ଦୂର ଫରୁଆ

"ଚନ୍ଦନଂ ବନ୍ଦତେ ନିତ୍ୟଂ ପବିତ୍ରଂ ପାପନାଶନଂ।"

ହିନ୍ଦୁ ଘରେ ଯେ କୌଣସି ଦେବପୂଜା ସମୟରେ ଚନ୍ଦନ ଏକାନ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ। ଚନ୍ଦନ, ପୁଷ୍ପ, ଧୂପ, ଦୀପ ଓ ଯଥା-ସମ୍ଭବ ଭୋଗ-ନୈବେଦ୍ୟ ଦେଇ ଦେବ ଆବାହନ କରାଯାଏ। ପୂଜା ପାଇଁ ସଂକଳ୍ପ କାଳରେ କର୍ତ୍ତାଙ୍କୁ ପୁରୋହିତ ଚନ୍ଦନ ପିନ୍ଧାଇଥାନ୍ତି। ଆଉ ତା'ସହିତ ଉପରେ ଉଦ୍ଧୃତ ମନ୍ତ୍ର ମଧ୍ୟ ଉଚ୍ଚାରଣ କରିଥାନ୍ତି। ଏହି ମନ୍ତ୍ରର ଅର୍ଥ ହେଉଛି- ପବିତ୍ର ଓ ପାପନାଶନକାରୀ ଚନ୍ଦନକୁ ସର୍ବଦା ବନ୍ଦନା କରୁଛି। ଏହା ଆପଦବିପଦ ନିବାରଣ କରିଥାଏ। ଚନ୍ଦନ ଧାରଣ କଲେ ସର୍ବଦା ଲକ୍ଷ୍ମୀ ବାସ କରନ୍ତି; ଅର୍ଥାତ୍ ଧନପ୍ରାପ୍ତି ହୁଏ। କେତେକ ବ୍ୟକ୍ତି ମସ୍ତକରେ ପ୍ରତିଦିନ ସ୍ନାନାନ୍ତେ ଦେବପୂଜା କାଳରେ ଚନ୍ଦନ ଧାରଣ କରିଥାନ୍ତି। ପୂଜକ ବ୍ରାହ୍ମଣମାନେ କେବଳ ମସ୍ତକରେ ନୁହେଁ, କେତେକ ବାହୁ ଓ କଣ୍ଠରେ ମଧ୍ୟ ଚନ୍ଦନ ଲେପ ଦେଇଥାନ୍ତି।

ଚନ୍ଦନ ଏକ ସୁଗନ୍ଧିତ ମୂଲ୍ୟବାନ କାଠ। ଏହାର ଆୟୁର୍ବେଦ ଶାସ୍ତ୍ର ଅନୁସାରେ ବହୁବିଧ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି। ଏହା ଶରୀରକୁ ଶୀତଳ କରେ। ତେଣୁ ଗ୍ରୀଷ୍ମ କାଳରେ ପୂର୍ବେ ବିଳାସୀ ରାଜାରାଣୀମାନେ ଅଙ୍ଗରେ ଚନ୍ଦନ ଲେପ ଦେଉଥିଲେ। ଏବେବି ମହାପ୍ରଭୁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କର ଅକ୍ଷୟ ତୃତୀୟାଠାରୁ ଆରମ୍ଭ ହେଉଥିବା ଶୀତଳୀକରଣ ପାଇଁ ଘପଯାତ୍ରାକୁ ଚନ୍ଦନ ଯାତ୍ରା କୁହାଯାଏ। ତେବେ ମହାପ୍ରଭୁଙ୍କ ଶ୍ରୀ ଅଙ୍ଗରେ ଏହି ସମୟରେ ପ୍ରଭୁତ ଚନ୍ଦନଲାଗି ହେଉଥିବା ନିଶ୍ଚିତ।

ଚନ୍ଦନ ପେଡ଼ି :



ଚନ୍ଦନ କାଠକୁ ପାଣି ଦେଇ ଘୋରିଲେ ଚନ୍ଦନ ଲେପ ମିଳେ। ଏହାକୁ ହିଁ ଦେବତାଙ୍କୁ ଅର୍ପଣ କରାଯାଇଥାଏ। ଆଉ ସେହି ଲେପକୁ ପୂଜକ ବି ମସ୍ତକରେ ଧାରଣ କରନ୍ତି। ତେବେ କଠିନ ଚନ୍ଦନ କାଠକୁ ଘୋରିବା ପାଇଁ ଏକ ପଥରର ପିଢ଼ି ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ। ଏହା ସାଧାରଣତଃ କିଛିଟା ମୋଟା। ତଳେ ଛୋଟ ଗୋଡ଼ଥାଏ। ସବୁ ପଥରରୁ ଚନ୍ଦନପେଡ଼ି ତିଆରି ହୁଏନା। କେବଳ ହଳଦୀବଟା ଶିଳ ପାଇଁ ଲାଗୁଥିବା ଚିକ୍କଣ ବଉଳମାଳିଆ ପଥରରେ ଚନ୍ଦନ ପେଡ଼ି ତିଆରି ହୁଏ। ଏହା ଛୋଟ ବଡ଼ ନାନା ଆୟତନର ମିଳେ। ବଡ଼ ବଡ଼ ମଠ ଓ ମନ୍ଦିରମାନଙ୍କରେ ବହୁ ପରିମାଣର ଚନ୍ଦନ ଘୋରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ତେଣୁ ସେ'ଠି ପଥରର ବଡ଼ ବଡ଼ ଘୋରଣା ଥାଏ।

ଓଡ଼ିଆ ଚଳଣିରେ ତିଳକ, ଚନ୍ଦନ ଓ ମାଳା ଆଗେ ବୟସ୍କ ଲୋକମାନେ ନିୟମିତ ଧାରଣ କରୁଥିଲେ। ତେଣୁ ନବ ବିବାହିତା ଝିଅର ବେଭାର ସହିତ ଗୋଟିଏ କୋଥଳିରେ ମାଳା, ତିଳକ, ଚନ୍ଦନ, ଶ୍ରୀ ନିର୍ମାଲ୍ୟ, ଦର୍ପଣ ଓ କାଠ କିମ୍ବା ଶିଙ୍ଗ ପାନିଆ ସହ ଛୋଟ ଚନ୍ଦନ ପେଡ଼ିଟିଏ ଯାଇଥାଏ। ନବବଧୂ, ଶାଶୂ, ଶଶୁରଙ୍କର ସ୍ନାନ ପରେ ସେବା ପାଇଁ ଗୋଟିଏ ପିଢ଼ା ଓ ଗୋଟିଏ ଆସନ ରଖି ତା'ଉପରେ କୋଥଳି ଓ ଚନ୍ଦନ ପେଡ଼ି ସହ ପାଣି ଢାଳେ ରଖୁଥିଲେ। ସେଥିରେ ଗୁରୁଜନମାନେ ଚନ୍ଦନ, ତିଳକ ଧାରଣ ପରେ ମାଳାଜପ କରୁଥିଲେ। ନିର୍ମାଲ୍ୟ ପାଇବା ପରେ ଯାଇ ଖିଆପିଆ ହେଉଥିଲା। ଆଜିକାଲିର ଅଧୁଆ ମୁହଁରେ ଚ' ପିଆଟା ଏ ସବୁ ପରମ୍ପରାକୁ ଭାଙ୍ଗି ଦେଲାଣି।

ସିନ୍ଦୂର ଫରୁଆ :

ଚନ୍ଦନ ପରି ସିନ୍ଦୂର ପ୍ରତି ପୂଜା-କର୍ମରେ ଲାଗେ। ପୂଜା ପାଇଁ କଳସଟିଏ ତ ଆଦ୍ୟରୁ ସ୍ଥାପନ ହେବ। ଗୋଟିଏ ମାଟି କଳସୀ ବା ଧାତୁର ଢାଳ ଜଳପୂର୍ଣ୍ଣ ହେବ। ଏହା ମୁହଁରେ ଆମ୍ବଡାଳ ଉପରେ ପଇଡ଼ ସ୍ଥାପନ ହେବ। ପଇଡ଼ ନଥିଲେ ଅକ୍ଷତ ଗୁଆଟିଏ ପାଣିରେ ପଡ଼ିବ। ଆଉ ପାତ୍ର ବା ଢାଳରେ ଚନ୍ଦନ ସିନ୍ଦୂର ଦିଆଯିବ। ତା'ପରେ ପୂଜା ସଂକଳ୍ପ ଆରମ୍ଭ ହେବ। ଦେବୀ ପୂଜାରେ ତ ସବୁ ଦେବୀଙ୍କ ଅର୍ଚ୍ଚନା ପାଇଁ ସିନ୍ଦୂର ପ୍ରଥମ ଆବଶ୍ୟକତା। ପ୍ରତି ଓଷା, ବାରରେ ଆମ ଅଗଣାରେ ପୂଜା ପାଉଥିବା ବୃନ୍ଦାବତୀଙ୍କୁ ସିନ୍ଦୂର

ପିନ୍ଧାଇବା ବିଧି ରହିଛି । ଗାଁ ମୁଣ୍ଡର ଗ୍ରାମଦେବତୀଙ୍କୁ ପ୍ରତିଦିନ ସ୍ନାନ ମାର୍ଜନା ପରେ ସିନ୍ଦୂର ଲେପା ଯାଇଥାଏ । ଅବଶ୍ୟ ଏସବୁ ପାଇଁ ବଜାରରେ ମିଳୁଥିବା କାଗଜ ପୁଡ଼ିଆ ବନ୍ଧା ସିନ୍ଦୂର ଖଣ୍ଡମାନ ଲାଗେ ।



ମାତ୍ର ସଧବା ହିନ୍ଦୁ ନାରୀର ଶଙ୍ଖା ଓ ସିନ୍ଦୂର ସୌଭାଗ୍ୟର ପ୍ରତୀକ । ପ୍ରତି ମା' ଭାଉଜ ପ୍ରାତଃ ସ୍ନାନାନ୍ତେ ପ୍ରସାଧନ ସମୟରେ ଦୁଇ ଭୂଲତା ମଝିରେ ସାମାନ୍ୟ ଉପରକୁ ସିନ୍ଦୂର ଟୋପା ସହ ସୀମନ୍ତରେ ଗାରେ ସିନ୍ଦୂର ଧାରଣ କରନ୍ତି । ହାତରେ ଶଙ୍ଖା ତଳେ ବି ସିନ୍ଦୂର ଟୋପା ଦିଆଯାଏ । ଏଥିପାଇଁ ପ୍ରତି ବଧୂ, ସେ ଯୁବତୀ ହୁଅନ୍ତୁ ବା ବୟସ୍କା, ନିଜ ନିଜ ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ସିନ୍ଦୂର ସାଇତା ଡବା ମାନ ରଖୁଥିଲେ । ଆଗେ ଏ ଡବା କାଠରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ତା' ନାଁ ଥିଲା ଫରୁଆ । ସିନ୍ଦୂର ସାଇତିବା ପାଇଁ ଧାତୁ ବଦଳରେ କାଠ ସୁଲଭ ଓ ଶସ୍ତା ଥିଲା । ପୁଣି ସିନ୍ଦୂର ପାରଦ (mercury) ର ଏକ ଯୌଗିକ । ତେଣୁ ଧାତୁ ସହିତ ପ୍ରତିକ୍ରିୟା କରି ଧାତୁକୁ ବି କ୍ଷୟ କରିପାରେ । ଫରୁଆ ଗମ୍ବୁଜ ଆକାରର ଛୋଟିଆ, ସୁନ୍ଦର ସାମଗ୍ରୀଟିଏ । ଏହାର ଦୁଇଟି ଅଂଶ ଥାଏ । ତଳଟି ମୂଳ ଫରୁଆ । ଉପରଟି ଖୋପ । ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ କାଠକୁ କୁନ୍ଦକରି ଅଭିଜ୍ଞ କାଠଶିଳ୍ପୀ, (ବଢ଼େଇ)ମାନେ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଏହାକୁ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । କେବଳ ଗମ୍ଭାରି ପରି ଚିକ୍କଣ କାଠ ଏଥିପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ । ଖୋପଟି ଦେଉଳର ପାଗ ପରି, ଟୋପର ଆକରର । ଆୟତନରେ ମୂଳ ଫରୁଆର ବ୍ୟାସ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଭିତରେ ଓ ଉଚ୍ଚତା ସେମିତି ତିନି ଇଞ୍ଚ ମଧ୍ୟରେ । ମୂଳ ସହିତ ଟୋପର ଖାପିବା ପାଇଁ ଘର ମଧ୍ୟ କରାଯାଇଥାଏ ।

ପୂର୍ବେ ସିନ୍ଦୂର ସାଇତିବାକୁ ବାଦ୍ ଦେଲେ, ଫରୁଆକୁ ସ୍ତ୍ରୀ ଲୋକମାନେ ପଇସା, କଉଡ଼ି ସାଇତିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ଲଗାଉଥିଲେ । ଏଥିପାଇଁ ବଡ଼ ଫରୁଆ ମଧ୍ୟ ମିଳୁଥିଲା । ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ମାର୍ଗଶିର ଗୁରୁବାର ଲକ୍ଷ୍ମୀପୂଜାରେ ମାଣ ବସାଯାଏ । ଏହି ମାଣପେଡ଼ିରେ କାଠପିଢ଼ା, କଳସ, ଗୁଆ ସହିତ ଫରୁଆ ଓ ମାଣ ଲୁଗାମାନ ରହୁଥିଲା । ଏବେବି ଚିତ୍ରିତ ପାଇଲି (ମାଣ)ରେ ଧାନ ଭରନ୍ତି । ଅଧିକ ଧାନ ତା' ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରାଯାଏ । ତଥି ଉପରେ ଦୁଇଟି ଫରୁଆରେ ସିନ୍ଦୂର ଦେଇ ମଥାଘସା ଲେପ ଉପରେ କଉଡ଼ି ଦେଇ ଆଖି

ତିଆରି କରାଯାଏ। ତା'ପରେ ସେହି ଫରୁଆକୁ ମାଣଧାନ ଉପରେ ସ୍ଥାପନ କରି ଦେବୀଙ୍କ ଧୂଆ ଲୁଗାମାନ ଆଭରଣ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ପରମ୍ପରା ପାଇଁ କେତେକ ସାଂସ୍କୃତିକ ସହରରେ ଖୋଜିଲେ ଏବେବି କାଠ ଫରୁଆ ମିଳେ। ଫରୁଆ ଉପରକୁ ବେଳେବେଳେ ଚିତ୍ରିତ କରାଯାଇଥାଏ।



ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଢେଙ୍କାନାଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏବେବି ବସ୍ ଟ୍ରେନ୍‌ରେ ଯାତ୍ରା କରିବା ବେଳେ, ହିନ୍ଦୋଳ ରୋଡ୍‌ରେ କେତେକ ଶିଳ୍ପୀ କାଠର ଛୋଟ ଛୋଟ ସୌଖୀନ୍ ସାମଗ୍ରୀ ବିକିଥାନ୍ତି। ତା'ଭିତରେ ଫରୁଆ ବି ଥାଏ।

ତେବେ ଫରୁଆ ସିନ୍ଦୂର ସାଇତିବା ପାଇଁ ଆଉ ଆବଶ୍ୟକ ହେଉନି। ସିନ୍ଦୂର ଆଜିକାଲି ବାଧ୍ୟତାମୂଳକ ତାଲିକାରୁ କଟି ଇଚ୍ଛାଧୀନ ପାହ୍ୟାକୁ ଚାଲି ଆସିଲାଣି। ହିନ୍ଦୁନାରୀ ଏବେ ଅନେକ ସିନ୍ଦୂର ପରିବର୍ତ୍ତେ ମଥାରେ ଟିକିଲି ମାରୁଛନ୍ତି। ସିନ୍ଦୂରରେ ଆଉ ତା'ର ରାସାୟନିକ ବିଶୁଦ୍ଧତାରେ ମଧ୍ୟ ନାହିଁ। ତେଣୁ ଏବେ ସିନ୍ଦୂର ପାଇଁ ଧାତୁ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍‌ର କରାଟ ମିଳିଲାଣି। ସେଇଥିରେ କାମ ଚଳିଯାଉଛି। ତେଣୁ କାଠ ସିନ୍ଦୂର ଫରୁଆ ଆଉ ଦିଶୁନି।

ହିନ୍ଦୁ ନାରୀ କପାଳରେ ଲୋହିତ ସିନ୍ଦୂର ଟୋପା ଉଦୀୟମାନ ସୂର୍ଯ୍ୟର ପ୍ରତୀକ। ଏହା ପବିତ୍ରତା, ଶକ୍ତି ଓ ପ୍ରଚଣ୍ଡତା ସୂଚାଏ। ସୂର୍ଯ୍ୟସମ ନାରୀ ସୃଜନର ଆଧାର। ତେଣୁ ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ନାରୀର ଏହି ମହାନ୍ ଗୁଣରାଜିର ଗରିମା ବହନ କରୁଥିବା ସିନ୍ଦୂର ଟୋପା ଯେପରି ଆମ ସମାଜରେ ଚିର ଭାସ୍ୱର ରହିବ, ସେଥିପ୍ରତି ସମାଜପତି ଓ ଆମ ନାରୀଜାତି ସତତ ସଚେତନ ରହିବା ବିଧେୟ। ଆଧୁନିକତାର ଆଳରେ ଏ ମହତୀ ପରମ୍ପରା ଯେମିତି ହଜିନଯାଏ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୦.୦୪.୨୦୧୪

ତାଳପତ୍ର ଆସନ, ନଡ଼ିଆ ବାହୁଙ୍ଗା ଛପା

ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ପୂର୍ବେ ଥିଲା ଓ ଏବେ ମଧ୍ୟ ଅଛି ଯେ, ଭୋଜନ ପାଇଁ ଠାରେ ମାଟି ଉପରେ ବସିବା। ଏଥିପାଇଁ ବୟସ୍କ ଲୋକେ କାଠପିଢ଼ା ପକାଇ ବସୁଥିଲେ। କିନ୍ତୁ ପିଲାଙ୍କୁ ପିଢ଼ାଟା ଆରାଏନା। ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଆସନ ପଡ଼େ। ମଶିଣା ବା ସେମିତିକା ଉପାଦାନରେ ତିଆରି ଆସନ ଖାଇବାଠାରେ ପକାଇଲେ ସଙ୍କୁଡ଼ି ପଡ଼ି ମାରା ହୋଇଯାଏ। ତେଣୁ ତାହା ପଡ଼େନି। ତାଳପତ୍ରର ଆସନ ପଡ଼େ। କ୍ରମେ ପିଢ଼ା ପ୍ରାୟ ଲୁଚି଼ ଗଲାଣି। କେବଳ ବିଭା, ବ୍ରତ ଓ କେତେକ ନୈଷ୍ଠିକ ପୂଜା ଓ ଶ୍ରାଦ୍ଧ ସମୟରେ ପୁରୋହିତଙ୍କ ପାଇଁ ପିଢ଼ା ପଡୁଥିଲା। ମାତ୍ର ତାହାବି ହଜିବାକୁ ବସିଲାଣି। ଆସନ ଭାବେ ତାଳପତ୍ର ଛପା ଆମ ଦେଖାନ୍ତରେ ପ୍ରାୟ ବିଗତ ପଚାଶ ବର୍ଷରୁ ଅଧିକ ଅବଧି ଚାଲି ଆସିଛି। ଅବଶ୍ୟ ନିକଟରେ ଏହାକୁ ହଟାଇବା ପାଇଁ ସଉପ ଆସନ ଓ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଆସନ ଆସିଗଲାଣି। ତେଣୁ ହଜି ଯାଉଥିବା ଏଇ ସହଜ, ସୁଲଭ ସାମଗ୍ରୀଟିର ସ୍ମରଣ ସମୀଚୀନ ମନେ ହୁଏ।

ତାଳପତ୍ର ଆସନ :

ତାଳପତ୍ର। ପ୍ରକୃତିରୁ ମିଳୁଥିବା ଏହି ସାମଗ୍ରୀଟି ଆମ ପରମ୍ପରାରେ ପବିତ୍ର ପଦାର୍ଥ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଛି। ଏଇଥିରେ ଆମ ବେଦ, ବେଦାନ୍ତ ଓ ପୁରାଣ ଶାସ୍ତ୍ରର ପୋଥିମାନ ଲେଖା ଯାଉଥିଲା। ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ନବ ଜାତକର ଜନ୍ମକୁଣ୍ଡଳି ଲିପିବଦ୍ଧ ହୁଏ। ବିବାହରେ ସ୍ୱୀକାର ଓ ସମ୍ମତି ପତ୍ର ତାଳପତ୍ର ଉପରେ ଲେଖି ପଠାଯାଏ। ଆଉ ସେଇଥିପାଇଁ ଦେବପୂଜା ଓ ଭୋଜନ ଗ୍ରହଣ ସମୟରେ ଆସନ ପାଇଁ ତାଳପତ୍ର ଛପା ମଧ୍ୟ ଗ୍ରହଣୀୟ ହୁଏ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ତାଳଗଛର ଅପେକ୍ଷାକୃତ କଅଁଳ ବାହୁଙ୍ଗାର ପତ୍ର ସଜ୍ଜାକୁ ମଞ୍ଜପରି ବାନ୍ଧି ଶୁଖାଯାଏ। ଏହାକୁ ମଞ୍ଜ ହିଁ କହନ୍ତି। ମଞ୍ଜ ତିନି ଚାରିଦିନ ଅଧାଖରା, ଅଧା ଛାଇରେ ରହି ଶୁଖେ। ପତ୍ର କିଛିଟା ଶୁଖିଗଲେ, ମଞ୍ଜକୁ ଛୁରିରେ ଫିଟାଇ ଯୋଡ଼ି, ଯୋଡ଼ି ପତ୍ର ବାହାର କରାଯାଏ। ଛୁରୀରେ ତାର ଖଡ଼ିକା ବା ମଡୁଆ ବାହାର କରାଯାଏ। ତା'ହେଲେ ପତ୍ରଫାଳମାନ ଗୋଟି ଗୋଟି ହୋଇଯାଏ। ସମାନ ଆୟତନର ପତ୍ରଫାଳମାନ ପକାଇ ଆସନ ବା ଚଟ ବୁଣାଯାଏ। ଦୁଇ ଫୁଟ ଲମ୍ବ ଓ ଦୁଇ ଫୁଟ ପ୍ରସ୍ଥର ଆସନଟିଏ ବୁଣିବା ପାଇଁ ଲମ୍ବ ଓ ପ୍ରସ୍ଥରେ ପ୍ରାୟ ପନ୍ଦରଟି କରି ପତ୍ର ଲାଗେ। ପ୍ରଥମେ ପାଞ୍ଚ ସାତଟି ପତ୍ର ପାଖକୁ ପାଖ ପାରି ଦୁଇ ପାଦରେ ଚାପି ତା'ଉପରେ ବୁଣାଳି ବସନ୍ତି। ଏଣିକି ସେହି ପତ୍ର ଉପରେ ଆଡ଼ବାଗେ ପତ୍ର ଦେଇ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ ପତ୍ର ଛାଡ଼ି ବୁଣାଯାଏ। ଆଡ଼ବାଗେ ଆଠ, ନଅଟି ପତ୍ର ପଡ଼ିଗଲେ, ପୁଣି ଲମ୍ବ ବାଗେ ଅଧିକ ପତ୍ର ବୁଣାଯାଏ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଲମ୍ବ ଓ ପ୍ରସ୍ଥ ଆସିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନୁମାନ କରି ଉଭୟ ପଟେ ପତ୍ର ବୁଣା ଚାଲେ।

ପତ୍ର ବୁଣା ସରିବା ପରେ ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସେ। ଏଥିପାଇଁ ପୂର୍ବରୁ ବାହାର କରାଯାଇ ରହିଥିବା ମଡୁଆ ଲାଗେ। ଥରକେ ଦୁଇଟି ଲେଖା ମଡୁଆ ଯୋଡ଼ି ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସେ। ଏତିକିବେଳେ ବଳକା ପତ୍ର ଅଂଶମାନ ଓଲଟାଇ ମୁଣ୍ଡୁଳି ଉପର ଦେଇ ବୁଣାପତ୍ର ମଧ୍ୟରେ ବୁଣା ଆସନରେ ମାରି ଦିଆଯାଏ। ଯେଉଁ ପତ୍ର ଉପରେ ଆଡ଼ପତ୍ର ବୁଣାଯାଇନଥାଏ, ସେହି ପତ୍ରଟି ହିଁ ମରାଯାଏ। ଏମିତି ଗୋଟିଏପଟେ ଚାରି ପାଖର ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସିଯିବା ପରେ, ସେହି ପଦ୍ଧତିରେ ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱଟିର ମଧ୍ୟ ମୁଣ୍ଡୁଳି ବସେ। ଶେଷରେ ମରା ପତ୍ରର ଛୋଟ ଛୋଟ ବଳକା ମୁଣ୍ଡ ଯଦି କିଛି ଥାଏ, ତାକୁ ଛୁରିରେ କାଟି ଦିଆଯାଏ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଆସନ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

କେତେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ କିଛି ତାଳପତ୍ରକୁ ରଙ୍ଗ କରି ମଝିରେ ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ରଙ୍ଗୀନ୍ ପତ୍ର ଦେଇ ଅସନକୁ ସୁଦୃଶ୍ୟ କରାଯାଇଥାଏ। ଏ ହେଉଛି ସାଧା ଚଟ ବା ଆସନ। କିନ୍ତୁ ତାଳପତ୍ରରେ ଫୁଲ ପକା ଚଟ ବୁଣିବା ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା କୌଶଳ। ଏଥିରେ ଧଳାପତ୍ରକୁ ପ୍ରଥମେ ସରୁ ସରୁ କରି ଚିରାଯାଏ, ଯେମିତିକି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ତନ୍ତୁର ପ୍ରସ୍ଥ ପ୍ରାୟ ୫ମି.ମି. ହେବ। ତା'ପରେ ଏହି ଚିରାପତ୍ରକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ବିଡ଼ା ବନ୍ଧାଯାଏ। କିଛି ଧଳା ରହେ। କିଛି ଲାଲ୍ ଓ ନୀଳ ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଯାଏ। ତା'ପରେ ହିସାବ ଅନୁସାରେ ବିଭିନ୍ନ ସଂଖ୍ୟକ ଓ ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ରଙ୍ଗର ପତ୍ର ତନ୍ତୁ ପକାଇ ତଳି ଆରମ୍ଭ ହୁଏ। ପୂର୍ବପରି ଆଡ଼ ଓ ଲମ୍ବ ଭାବେ ପରକୁ ପର ଚାଲେ। ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ବିଛା

ମାଳିଆ, ବଙ୍କା ବିଛା, ଠିକିରି, ପାନିଆଁ ଆଦି ନାନା ଶୈଳୀର ଚଟ ଉଠେ। ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଲମ୍ବ, ପ୍ରସ୍ଥ ମିଳିବା ପରେ ପୁଣି ମୁଣ୍ଡୁଳା ଆଖପରି ବସାଯାଏ। ଆଗେ ଆମ ଝିଅ ବୋହୂମାନେ ଏମିତିକା ଫୁଲ ପକା ଆସନ ବୁଣାରେ ନିପୁଣ ଥିଲେ।

ଗାଁରେ ନିଆ ନିମନ୍ତ ତ କାହାର କେତେବେଳେ ପଡ଼ିବ। ସେଥିପାଇଁ ଭୋଜିଭାତ ହେବ। ଗାଁ ଯାକ ନିମନ୍ତ୍ରଣରେ ଆସିବେ। ମାଗିଖିଆ ନୁହେଁ, ଖାଦ୍ୟ ପତ୍ରରେ ଲଗାଯିବ, ଅର୍ଥାତ୍ ପୂଜାରୀ ପରଷିବେ। ଲୋକ ବସିବା ପାଇଁ ଏକାବେଳେ ପଚଶ ଷାଠିଏ ଆସନ ଦରକାର। ପ୍ରତି ଘରେ ତାଳପତ୍ର ଆସନ ୧୫/୨୦ ଖଣ୍ଡ ସବୁବେଳେ ମହଜୁତ୍ ଥାଏ। ଦୁଇ, ତିନିଘର ଲୋଡ଼ି ଆଣିଲେ, ହୋଇଗଲା।ଆଜି କାଲି ଗାଁରେ ମାଗିଖିଆଟା ପଶିନି। ଖାଦ୍ୟ ଏବେବି ପତ୍ରରେ ପରଷା ଯାଉଛି। ମାତ୍ର ଟେବୁଲ୍ ପଡ଼ିଲାଣି। କିମ୍ବା ଟେଣ୍ଟ୍ ଦଳ ଲମ୍ବା, କୋତରା ଦରି ବିଛେଇ ଦେଉଛନ୍ତି। ତେଣୁ ଆସନର ଆଉ ଲୋଡ଼ା ନାହିଁ। ଆସନ ଅଲୋଡ଼ା ହେବା ସହିତ, ଏହି ସୁନ୍ଦର ଶିଳ୍ପ କଳାଟି ମଧ୍ୟ ବୁଡ଼ିଯାଉଛି।

ନଡ଼ିଆ ଛପା :

ଆଗେ ଗାଁମାନଙ୍କରେ ଉଚ୍ଚା ଉଚ୍ଚା ପିଣ୍ଡାର ଦି'ସାରିଆ ମାଟିଘର ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି ହେଇ ଠିଆ ହୋଇଥିଲା। ଖରାଦିନେ ଖରାତ ଏମିତି କାଳେ କାଳେ ହୁଏ। ବୈଶାଖ ମାସରେ କେତେ ତାତି। ଜ୍ୟେଷ୍ଠରେ ଅଣସର ଗୁଳୁଗୁଳି। ପିଲାଠୁଁ ବୁଢ଼ାଯାଏ ଦାଣ୍ଡ ପିଣ୍ଡାରେ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ବିଛଣା ପକେଇ ଦେଇ, ବିଞ୍ଚଣା ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ଧରି ଶୁଅନ୍ତି। ଏତିକିବେଳେ ନଡ଼ିଆ ପତ୍ରର ଛପାଟା ବେଶ୍ ଆରାମ ଦିଏ। ଯେମିତି ନରମ, ସେମିତି ଶୀତଳ। ସେଇଥିପାଇଁ ତାଙ୍କ ଛାତ୍ରଜୀବନରେ କବି ପ୍ରମୋଦ କୁମାର ମହାନ୍ତି ଗୋଟିଏ କବିତାରେ ଲେଖିଥିଲେ-

"ବୋଉ କୋଳ ପରି ଶୋଇବାକୁ ସୁଖ
ନଡ଼ିଆ ପତର, ନେଳିଆ ବେଣୀର କଅଁଳ ଛପା।"

ଇଏ ନଡ଼ିଆ ପତ୍ର ଛପାର କଳା ଓ କରାମତିର ଏକ ସଂକ୍ଷିପ୍ତ ଅଥଚ୍ ସାର ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଚିତ୍ର। ସେଇ ନେଳିଆ ବେଣୀର କଅଁଳ କଥା ଏବେ କହିବା। ଖରାଦିନେ ନଡ଼ିଆ ତୋଳିବା ସମୟରେ ଅଧା ପାକଳ ବାହୁଙ୍ଗା ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ଖସାଇ ଦିଆଯାଏ। ଛପା ବୁଣିବା ପାଇଁ ବାହୁଙ୍ଗାର ମୂଳକୁ ତଳପତ୍ର ପାଖରୁ କାଟି ବାହାର କରି ଦିଆଯାଏ। ତା'ପରେ ପତ୍ର ସହିତ ଲାଗିଥିବା ବାହୁଙ୍ଗାକୁ ମଝିରୁ ଦୁଇଫାଳ କରି ଚିରି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଦୁଇ ଫାଳର ବାହୁଙ୍ଗା ପଟ ବାହାରକୁ ରଖି, ପତ୍ର ପଟ ଭିତରକୁ କରି ସମାନ୍ତର ଭାବେ ପ୍ରାୟ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

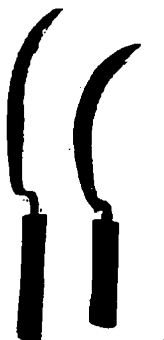
ଦେଢ଼ ହାତ (ପ୍ରାୟ ଅଢ଼େଇ ଫୁଟ) ତଫାତରେ ସମତଳ ଚଟାଣ ଉପରେ ପାରି ଦିଆଯାଏ। ଅଗ ଦୁଇ ମୁଣ୍ଡକୁ ବଙ୍କେଇ ଧନୁ ଆକାରରେ ଯୋଡ଼ି ଗୋଟିକ ଉପରେ ଗୋଟିକୁ ପକେଇ ଦିଆଯାଏ। ମୂଳ ପଟେ ଚାରି ପାଞ୍ଚଟି ଲେଖା ପତ୍ର ଉଭୟ ଫାଳରୁ ଧରି ଗଣ୍ଠି ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏହାପରେ ମୂଳ ଆଡୁ ବୁଣା ଆରମ୍ଭ ହୁଏ। ଡାହାଣ କିମ୍ବା ବାମ ପଟୁ ଗଣ୍ଠି ଉପରର ପତ୍ରଟିକୁ ନେଇ ଗଣ୍ଠିର ବାମ ପଟ ବନ୍ଧା ପତ୍ରକୁ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ଉଠାଇ ଉଠାଇ ପୂର୍ବପରି ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱରେ ବୁଣାଯାଏ। ଏ ପ୍ରକ୍ରିୟା ଚାଲୁ ରହେ। ବୁଣା ବାହୁଙ୍ଗା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆସିଗଲେ, ବୁଣା ଯାଉଥିବା ପ୍ରତି ପତ୍ରର ବଳକା ଅଂଶ ମାନ ଉଭୟ ପଟେ ବୁଣା ଆଡ଼କୁ ବାହାର କରି ରଖି ଦିଆଯାଏ। ଶେଷମୁଣ୍ଡଟି ବୁଣାଭିତରେ ଆପେ ଦେଉଳିଆ ହୋଇଯାଏ। ବୁଣା ଦୁଇ ବାହୁଙ୍ଗା ଲାଗିଥିବା ମୁଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚାଲେ। ବୁଣା ସରିବା ପରେ ଉଭୟ ପଟର ପତ୍ରମାନଙ୍କୁ ଟାଣି ବୁଣା ଶକ୍ତ କରି ଦିଆଯାଏ।

ଏହାପରେ ଉପର ମୁଣ୍ଡରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଉଭୟ ପାଖର ବଳକା ପତ୍ରକୁ ଜଟ ପାରି ମୂଳ ଗଣ୍ଠିଯାଏ ଅଣାଯାଏ। ଶେଷରେ ଉଭୟ ପଟର ଜଟକୁ ଗଣ୍ଠି ପକାଇ ଶକ୍ତଭାବେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏବେ ଛପା ପ୍ରସ୍ତୁତ। ଛପାକୁ ଓଲଟାଇଦେଲେ ଅପର ପାର୍ଶ୍ୱଟି ସୁନ୍ଦର ବେଣୀପକା ବିଛଣା ପରି ଦିଶେ। ଏହି ପଟ ହିଁ ଶୋଇବା, ବସିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଦରକାର ବେଳେ ଏହାକୁ ଚଟାଣରେ ପକାଇ ବସିବା, ଶୋଇବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ଅନ୍ୟ ସମୟରେ ଛପାକୁ ଉଠାଇ, କାନ୍ଥ କିମ୍ବା ଖୁଣ୍ଟିକୁ ଡେରି ରଖାଯାଇଥାଏ। ଗୋଟିଏ ନଡ଼ିଆ ଛପା ବୁଣା ହେଲେ, ଦୁଇ ତିନିବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚିରେନା। ଖରାଦିନେ ସଜ ନଡ଼ିଆ ଛପାରେ ଶୋଇବା ପ୍ରକୃତରେ ଏକ ଆରମ ଦାୟକ ଆଶ୍ରମ ଜୀବନ ଭଳି ଅନୁଭୂତି। ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଆମ ଜନଜୀବନର ଏକ ସୁଖଦ ଅନୁଭବ ହଜିଯାଉଥିବା ବାସ୍ତବରେ ଚିନ୍ତାର ବିଷୟ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୨.୦୪.୨୦୧୪

ଦାଆ, ନେଢିଣି, ଖୁରୁପି

"ଦେ କମାର, ଦେ ଦାଆ
ଖୋଳିବି ମାଟି । ନବ କୁମ୍ଭାର ।
ଦବ ମାଠିଆ । କାଢ଼ିବି ପାଣି ।
ଧୋଇବି ଥଣ୍ଟ ।
ଧାଇଁ ଧାଇଁ ଯିବି କଲୁରି ବେଣ୍ଟ ।"



ଇଏ ଆମ ପିଲାଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଜେଜେମା' ମୁହଁରୁ ଶୁଣା 'କଲୁରି ବେଣ୍ଟ' କାହାଣୀର ମନଲୋଭା ଲୋକଗୀତରୁ ଗୋଟିଏ ପଦ । ଏଥିରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ କୂଅ, ମାଠିଆ ଆଉ ଦାଆ ଦିନେ ପଲ୍ଲୀଜୀବନର ନିତିଦିନିଆ ଆବଶ୍ୟକତା ଥିଲା । ଦାଆ ଋଷ କାମ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ନିତିଦିନିଆ ଆବଶ୍ୟକତା ପାଇଁ ଥିଲା ଲୁହାର ଛୋଟ ହତିଆର ଟିଏ । ଦାଆର ପାତ ଲୁହାରେ ତିଆରି । ତଳେ କାଠର ବେଣ୍ଟଟିଏ ଲାଗିଥାଏ । ଲମ୍ବରେ ଏହା ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ ଭିତରେ । ସେଥିରୁ ବେଣ୍ଟଟିଏ ହାତ ମୁଠାରେ ଧରି ହେବା ପରି ଲମ୍ବର; ପ୍ରାୟ ୪/୫ ଇଞ୍ଚ । ଲୁହା ଖଣ୍ଡକ ପ୍ରଶ୍ନବାଚକ ଚିହ୍ନର ମୁଣ୍ଡଟି ପରି; ପୂରା ଅର୍ଦ୍ଧ ଗୋଲାକାର ନୁହେଁ, କିନ୍ତୁ ସେମିତି ବଙ୍କା ।

ସାଧାରଣତଃ ଘାସ କାଟିବା ଓ ଧାନ କାଟିବା ପାଇଁ ଦାଆର ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଗଛରୁ କଦଳୀ ପତ୍ରଟିଏ, କଦଳୀ କାନ୍ଦି କିମ୍ବା ପଣସ ତୋଳିବା ପାଇଁ ଲୋଡ଼ା ପଡ଼େ । ଗୋରୁ ଗାଈଙ୍କ ପାଇଁ ଛଣରୁ ଭୁସି କାଟିବା ପାଇଁ, ଛେଳି, ମେଣ୍ଢାଙ୍କ ପାଇଁ ଲଟାପତ୍ର

କାଟିବା ପାଇଁ, ବାଡ଼ି ବଗିଚାରୁ ଅନାବନା ଗଛ କାଟିବା ପାଇଁ ଦାଆ ଖୋଜା ଯାଇଥାଏ। କଟା କଟି ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ଅନ୍ୟ ଲୁହା ସାମଗ୍ରୀ, ଯଥା:- କଟୁରି, ଭୁଜାଲି ଆଦି ଠାରୁ ଏହା ଭିନ୍ନ ଆକାର ଓ ଆୟତନର। କଟୁରି ଓ ଭୁଜାଲିରେ ଟାଣୁଆ ଓ ମୋଟା କାଠ, ବାଉଁଶ କଟାଯାଏ। ମାତ୍ର ଦାଆ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ନରମ ଓ ସରୁ ବୃକ୍ଷ, ଲତା, ଘାସ ଆଦି ପାଇଁ ଉପଯୋଗୀ। ଏହା ଛୁରିଠାରୁ ମଧ୍ୟ ଭିନ୍ନ। ଛୁରୀରେ କାଠ, ବାଉଁଶର ଟୁକୁଡ଼ାକୁ କଟା ବା ଚଞ୍ଚା ଯାଇଥାଏ।

ତିଆରି ବେଳେ ଦାଆରେ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କଳା କୌଶଳ ପ୍ରୟୋଗ କରାଯାଇଥାଏ। ଏହା ବଙ୍କା ହେବା ସହିତ, ଏହାର ଭିତର ପଟେ ତଳ ଆଡ଼କୁ ତେର୍ଚ୍ଛା ଧାଡ଼ି ଧାଡ଼ି ଦାନ୍ତି ରହିଥାଏ। ତେଣୁ ବେଣ୍ଟରୁ ଧରି କାଟିବାକୁ ଥିବା ଗଛ, ଲଟା ଉପରେ ଦାଆର ଦାନ୍ତି ପଟକୁ ଚଲାଯାଏ। ଫଳରେ ଏହାର ଦାନ୍ତି ଅତି ଦକ୍ଷତାର ସହିତ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସ୍ଥାନରୁ ଦଣ୍ଡମାନଙ୍କୁ କାଟି ପକାଏ। ତେଣୁ ଋଷୀମାନେ ଅଳ୍ପ ସମୟ ମଧ୍ୟରେ କ୍ଷିପ୍ର ଦାଆ ଚଲେଇ ଧାନ, ଗହମ ଆଦିର ବଡ଼ ବଡ଼ କିଆରିମାନ କାଟି ଦେଇଥାନ୍ତି।

ଲୁହା କାମ କରୁଥିବା ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଲୁହା ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ଦାଆ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଆଗେ ଦେଶର ପ୍ରତିଟି ଗାଁରେ ବିଭିନ୍ନ ବୃତ୍ତିର ଛତିଶ ପାଟକ ବାସ କରୁଥିଲେ। ସମସ୍ତେ ନିଜ ନିଜର କୌଳିକ ବୃତ୍ତି କରୁଥିଲେ। ଲୁହାକାମ କମାର କରୁଥିଲେ, କାଠ ତିଆରି କାମ ବଢ଼େଇ କରୁଥିଲେ। କମାର ଓ ବଢ଼େଇ ଏକା ଜାତିର। ଗୋଟିଏ ଘରେ କେଇ ଭାଇ ଲୁହା କାମ କରିବା ବେଳେ, ଜଣେ ଦି'ଜଣ ବଢ଼େଇ କାମ (କାଠ କାମ) କରୁଥିଲେ। ବଢ଼େଇ ଲଙ୍ଗଳ ଗଢ଼ିବା ବେଳେ, କମାର ଲଙ୍ଗଳର ଫାଳ ଓ ଜୁଉଳି ତିଆରି କରୁଥିଲେ।

କମାର ଘରେ ଶାଳ ଥିଲା। ଏଠି ଅଙ୍ଗାରକୁ ହଁତାରେ ତାଇ ଜଳାଯାଉଥିଲା। ଆମ ଗାଁ କମାର ଶାଳ ମୁଁ ପିଲାଦିନେ ଦେଖିଛି। ଜଳନ୍ତା ଅଙ୍ଗାର ଉପରେ ଲୁହାକୁ ପକାଇ ଲାଲ୍ ଟକ୍‌ଟକ୍ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତତାଯାଏ। ତା'ପରେ ଶକ୍ତ ଓ ଲମ୍ବ ବେଣ୍ଟବାଲା ଚିମୁଟାରେ ଉଠେଇ, ତାକୁ ଜଣେ କମାର ଶକ୍ତ ଲୁହାର ଳେହି ଉପରେ ରଖନ୍ତି। ଆଉ ଜଣେ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାତୁଡ଼ିରେ ସେହି ଜଳନ୍ତା ଲୁହାକୁ ପିଟନ୍ତି। ତା'ହେଲେ ଲୁହାକୁ ଆବଶ୍ୟକ ଆକାରକୁ ଅଣାଯାଏ। ତାତିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଚିମୁଟାରେ ଟାଣି ସିଧା ଲୁହାପାତକୁ ବଙ୍କା ଯାଇଥାଏ। ଆବଶ୍ୟକ ଆକାର ଓ ବେଣ୍ଟମୁନ ଆସିଯିବା ପାଇଁ ବାରମ୍ବାର ଲୁହାକୁ ତତାଇବାକୁ ପଡ଼େ। ଦାଆ ଫାଳର ଆକାର ଆସିଯିବା ପରେ ଶକ୍ତ ଲୁହା-ନିହଣ ଓ ହାତୁଡ଼ି ସାହାଯ୍ୟରେ ଦାନ୍ତି

କୁଟାଯାଏ । ଶେଷରେ ତଳପଟେ ବେଣ୍ଟ ଖିଲକୁ ତତାଇ ଗୋଟିଏ କାଠ ବେଣ୍ଟରେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ନିଆଯାଏ । ବର୍ତ୍ତମାନ ଦାଆ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ । ମାତ୍ର ଦୀର୍ଘକାଳ ବ୍ୟବହାର ପରେ ଦାଆର ଦାନ୍ତିମାନ ଘୋରି ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ତେଣୁ ଦାଆ ପୁଣି କମାର ଶାଳରେ ପକାଇବା ପାଇଁ ଦିଆଯାଏ । ଏଥର ବି ସେମିତି ଶାଳରେ ପୂର୍ବପରି ଦାଆକୁ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ତତାଇ କୁଟାଯାଏ । ପ୍ରତିବର୍ଷ ଚାଷୀମାନେ ଅମଳ ସମୟ ପୂର୍ବରୁ ନିଜ ନିଜର ଦାଆମାନ ପକାଇ ଥାନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦାଆ ବ୍ୟବହାର ହୋଇ ପାତିଆ ହେବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ୫ରୁ୧୦ ବର୍ଷ ସମୟ ନେଇଥାଏ ।

ତାରା ଦେଖାଳି ମାନଙ୍କ ପାଇଁ କେତୋଟି ନକ୍ଷତ୍ର ମଣ୍ଡଳର ଆକାର ଦାଆ ଆକାର ଭାବେ ଚିହ୍ନଟ କରାଯାଇଥାଏ । ଯେତିକି ସପ୍ତର୍ଷିମଣ୍ଡଳ । ଏହାର ଚାରିଟି ତାରା କ୍ରତୁ, ପୁଲ୍ହ, ପୁଲସ୍ତ୍ୟ ଓ ଅତ୍ରିର ଅବସ୍ଥାନକୁ ଯୋଡ଼ିଦେଲେ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଦାଆର ବେଣ୍ଟ ଆକାର ହୁଏ । ଅଙ୍ଗିରା, ବଶିଷ୍ଠ ଓ ମରିଚି ଦାଆର ଫଳକ ତିଆରି କରନ୍ତି । ସେହିପରି ସିଂହ ନକ୍ଷତ୍ର ମଣ୍ଡଳର ମୁଣ୍ଡଟି ଗୋଟିଏ ପ୍ରଶ୍ନବାଚକ ଚିହ୍ନ ବା ଦାଆର ଫାଳ ପରି । ଏହାର ଭାରତୀୟ ନାମ ପିତୃମଣ୍ଡଳ । ଇଂରାଜୀରେ The Sickle, ଯାହାର ଅର୍ଥ ଦାଆ । ତେଣୁ ଏହି ଛୋଟିଆ ସଜଟି ଆମ ଜନଜୀବନ ଓ ସଂସ୍କୃତି ସହିତ ଓତପ୍ରୋତଃ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ସେଥିପାଇଁ ରାଜନୀତିର ସାମ୍ୟବାଦର ପ୍ରତୀକ ଦାଆ ଆଉ ହାତୁଡ଼ି, ଯାହା ଚାଷୀ, ମୂଲିଆର ଆୟୁଧ ।

ନେଢ଼ିଣି :

ଏହାକୁ କେତେକ 'ଦାଇଲି' ବି କହନ୍ତି । କାରଣ ଏହା ଏକ ରକମ ଛୋଟ ଦାଆ । ଏଠି ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା ବର୍ତ୍ତୁଳାକାର ନାଡ଼ର ଆଗକୁ ଛୋଟ ସିଧା ଦାଆ ଫଳକଟିଏ ଲାଗିଥାଏ । ଏଥିରେ କେତୋଟି ଦାନ୍ତି ମଧ୍ୟ କୁଟାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଜମିରୁ ଛୋଟ ଘାସ ଉଖୁରେଇ ବାଛିବାରେ ଲାଗେ । ବିଶେଷତଃ ଲଳିତା ଚାଷ ଓ ବାଦାମ ଚାଷରେ ଛୋଟ ଘାସ ଉଠିବାବେଳେ ନେଢ଼ିଣି ଲଗାଇ ଚାଷୀ ତାଡ଼ି ଦେଇଥାନ୍ତି । ମୁଥା ଜାତୀୟ ଘାସର ମୂଳ ମାଟି ତଳେ କିଛିଟା ଗଭୀର (୨/୩ ଇଞ୍ଚ)ରେ ଥାଏ । ତାକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି ତାଡ଼ି ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଏହି ଦାଇଲି ବା ନେଢ଼ିଣି ଖୁବ୍ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଖୁରୁପି :

ଏଇଟି ଫସଲ କିଆରୀରୁ ଗୁଣ୍ଡ ଘାସ ଚାଞ୍ଛି ସଫା କରିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରିଥାଏ । ଖୁରୁପି ଲୁହାର ଏକ ଟ୍ରାପିଜିୟମ୍ ଆକୃତିର ଛୋଟିଆ ଫଳକ । ଏହାର ଓସାର ପଟକୁ ଧାର

କରାଯାଇଥାଏ । ଅଣଓସାରିଆ ପଟେ ଏକ ଅଣ୍ଟାଭଙ୍ଗା ନାଡ଼ ଲାଗିଥାଏ । ନାଡ଼ର ଶେଷମୁଣ୍ଡ ଗୋଜିଆ ହୋଇ ମୁନ କରାଯାଇଥାଏ । ଏହି ପଟକୁ ତତାଇ ଗୋଟିଏ ଶକ୍ତ ପ୍ରାୟ ଦୁଇଫୁଟ ଲମ୍ବର କାଠବେଣ୍ଟରେ ମାରି ଦିଆଯାଏ । ଏହି ବେଣ୍ଟକୁ ଧରି ଖୁରୁପିରେ ଘାସ ଚଞ୍ଛା ଯାଏ । ଗାଈ ଗୋରୁଙ୍କ ପାଇଁ ପଡ଼ିଆ ଜମିରୁ ବେଳେବେଳେ ଲୋକେ ଖୁରୁପିରେ ଘାସ ଚଞ୍ଛି ଆଣିଥାନ୍ତି । ନେଢ଼ିଣି ଓ ଖୁରୁପି କ୍ରମେ ହଜି ଯାଉଛି ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୨.୦୪.୨୦୧୪

ଖଞ୍ଜଣି

"ଓଲଟ ବୃକ୍ଷେ ଖେଳୁଛି ଲୋଟଣି ପାରା
ଅଠା କାଟି ପଞ୍ଜୁରୀରେ ନ ଦିଏ ଧରା"
କିମ୍ବା
"ବଡ଼ ମାୟାବୀ ଜୀବ ନୁହେଁ କାହାରି
ଦିନେ ନ ଭଜିଲୁ ରାମ କୃଷ୍ଣ ଶ୍ରୀ ହରି"



ଏମିତିକା ଅନେକ ସଂଗୀତ ଓ ମହିମା ଭଜନମାନଙ୍କ ଗାନ ସହିତ ଅନେକ ସମୟରେ ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର ବାଜି ଥାଏ। ଆଉ ସେଇଟି ହେଉଛି ଖଞ୍ଜଣି। ଅନେକ ସାଧୁ, ସନ୍ଥ ନିରୋଳାରେ ବସି ଭଜନ, କୀର୍ତ୍ତନ କରିବା ବେଳେ ଖଞ୍ଜଣି ବଜାଇ ଥାନ୍ତି। ଗାଁ ଗହଳିରୁ ସହର ବଜାର ଯାଏ ମଠ ମନ୍ଦିର ମାନଙ୍କରେ ମେଳା, ବୈଠକ ମାନଙ୍କରେ ସବୁଠି ଖଞ୍ଜଣି ବାଦ୍ୟ ଶୁଣାଯାଏ। ଅନୁଗୁଳ ଦେଇ ଜାତୀୟ ରାଜପଥରେ ରାତି ବସ୍‌ରେ ସମ୍ବଲପୁର ଯିବା ବାଟରେ ରାତିର ଶେଷ ପ୍ରହରରେ ବସ୍ ଯାଇ ରେଢ଼ାଖୋଲରେ ପହଞ୍ଚେ। ସେଠି ବସ୍ କିଛି ସମୟ ରହେ। ବସ୍ ଷ୍ଟାଣ୍ଡରେ ଜଳନ୍ତା ଧୁନି ପାଖରେ ବସି ଅଲେଖ ପନ୍ଥୀ ଭକ୍ତ ଖଞ୍ଜଣି ବଜାଇ ନିବିଷ୍ଟ, ନିର୍ବିକାର ଭାବେ ଭୀମ

ଭୋଇଙ୍କ ଭଜନ ଗାଉଥିବା ଦେଖାଯାଏ। ସେଇଠି ଦଣ୍ଡେ ଠିଆ ହୋଇ ଶୁଣିବାକୁ ମନଡାକେ।

ଛୋଟିଆ ସରଳ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ରଟିଏ ଖଞ୍ଜଣି। ଜଣେ ହାତରେ ଧରି କିମ୍ବା ଝୁଲାଇ ପକାଇ ଅନାୟସରେ ଯୁଆଡ଼େ ଋହିଁବେ ନେଇ ଯାଇ ପାରନ୍ତି। ଆମ ସଂସ୍କୃତିକ ଜୀବନ ସହିତ ଏହା ଅଙ୍ଗାଙ୍ଗୀ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ। ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ସଂଗୀତଜ୍ଞ ଓ ସାଧୁ ସନ୍ନ୍ୟାସୀମାନେ ପ୍ରାୟ ସମସ୍ତେ ନିଜ ନିଜ ପାଖରେ ଖଞ୍ଜଣି ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ରଖିଥାନ୍ତି। ଦିନେ ଏହା ସୁଲଭ ଆଉ ଶସ୍ତା ମଧ ଥିଲା। ମଫସଲରେ ଶିଳ୍ପୀମାନେ କୌଳକ ବୃତ୍ତିରେ ଖଞ୍ଜଣି ତିଆରି କରି ରଖୁଥିଲେ। ଗାୟକ ଓ ସଂଗୀତ ପ୍ରେମୀମାନେ ସେମାନଙ୍କଠାରୁ କିଣୁଥିଲେ। ମାତ୍ର ଆମ ସମାଜରୁ କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ବୁଡ଼ିବା ସହିତ ଖଞ୍ଜଣି ପରି ଦେଶୀୟ ସାଧନମାନ ଦୁଷ୍ପ୍ରାପ୍ୟ ହେଲାଣି। କେତୋଟି ସାଂସ୍କୃତିକ ମେଳାରେ ରାଜ୍ୟର ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ସ୍ଥାନରେ କେବଳ ଏହା ମିଳୁଥିବା ଏବେ ଶୁଣାଯାଏ।

ଖଞ୍ଜଣି ନିର୍ମାଣ ପାଇଁ ଦୁଇଟି ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ ଆବଶ୍ୟକ

୧-ଗୋଟିଏ କାଠ ତିଆରି ମୁଣ୍ଡଳି ଆକାରରେ ଖୋଳ୨-ଚମଡ଼ାଛାଉଣି। କାଠ ଖୋଳଟି ପତଳା କିନ୍ତୁ ଶକ୍ତ ହେବା ଦରକାର। ଏହାର ବ୍ୟାସ ୬ ଇଞ୍ଚ ଭିତରେ। ଉପର ଓ ତଳ ଦୁଇଧାର ତୁଳନାରେ ମଝିଟା ପେଟୁଆ। କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଆଗେ ବଢ଼େଇମାନେ ହିଁ ଏହି ଖୋଳ ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଏହାର ବାହାରଟି ନାନା କଳାକୃତିରେ ସୁନ୍ଦର ଭାବେ ଗଢ଼ାଯାଇଥାଏ। ଖୋଳଟି ମିଳିବା ପରେ ଏହାକୁ ଚମଡ଼ା ଶିଳ୍ପୀଙ୍କୁ ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଛାଉଣି କାମଟି କୈଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଅନ୍ୟ ଏକ ସମ୍ପ୍ରଦାୟ ଆଗେ କରୁଥିଲେ। ଏବେ ମଧ କେଉଁଠି କେମିତି କରୁଛନ୍ତି। ଖଞ୍ଜଣି ପାଇଁ ଗୋଧି ଚମଡ଼ାର ଛାଉଣି ଦିଆଯାଏ।

ଚମଡ଼ା ଶିଳ୍ପୀମାନେ କଞ୍ଚାମାଲର ବିଶୁଦ୍ଧିକରଣ ଓ ଶିଳ୍ପ ଉପଯୋଗୀକରଣ ପାରମ୍ପରିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ କରୁଥିଲେ। ସେଥିରେ ବିଜ୍ଞାନର ଉପଯୋଗ ମଧ ଥିଲା। ଏହି ଉପାୟରେ ବିଭିନ୍ନ ଜୀବ ଜନ୍ତୁ ଯଥା- ଗୋରୁଗାଈ,ଛେଳି,ମେଣ୍ଢା, ଗୋଧି ଓ ସାପ ଚମଡ଼ା ଆଦିର ପ୍ରକ୍ରିୟା କରଣ କରୁଥିଲେ। ଜାଣେନା ଚମଡ଼ାର ଆଧୁନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଓ ଚମଡ଼ାଜାତ ଶିଳ୍ପର ବହୁଳ ଉତ୍ପାଦନ ବେଳେ ଆମର ସେ ପାରମ୍ପରିକ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳର ଉପଯୋଗିତାର ତୁଳନାତ୍ମକ ପରଖ ହୋଇଛି କି ନା। ଯଦି ହୋଇ ନଥାଏ ଅନ୍ତତଃ ଯେଉଁ କେତେଜଣ ଶିଳ୍ପୀ ଏବେ କାମ କରୁଛନ୍ତି ସେମାନଙ୍କ ଠାରୁ ଏହି ପଦ୍ଧତି ମାନଙ୍କର ସବିଶେଷ ତଥ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କରି ପରଖ କରିବା ସହିତ ଆମ ଉତ୍ତର ପିଢ଼ି ପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିବା କଥା।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପ୍ରକ୍ରିୟାକୃତ ଚମଡ଼ାରୁ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ କିସମମାନ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବାଦ୍ୟ ଯନ୍ତ୍ରରେ ଲାଗେ। ଖଞ୍ଜଣି ଖୋଳ ଉପରେ ଚମଡ଼ାର ଛାଆଣି ଉପଯୁକ୍ତ ତାନ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ ପୁଟ ଓ ପ୍ରକୃତିଜାତ ଅଠା ଯୋଗେ ଦିଆଯାଏ। ଚମଡ଼ା ତିଆରି ବାଦ୍ୟ ଯନ୍ତ୍ର ବେଳେ ବେଳେ ଧିମା ବାଜେ। ବାଦ୍ୟର ଏହି ଅବସ୍ଥାର ପାରିଭାଷିକ ନାମ 'ପଡ଼ିଯିବା'। ବାଦ୍ୟକୁ ସାମାନ୍ୟ ସେକି ଦେଲେ କିମ୍ବା ଅଳ୍ପ ସମୟ ଖରା ଦେଲେ ତାହା ପୁଣି ଆଶାନୁରୂପକ ତାନକୁ ଆସି ଯାଇଥାଏ। ଏ ସବୁ ପଦ୍ଧତି ଅନ୍ତରାଳରେ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ କାରଣ ମଧ୍ୟ ରହିଛି। ପଡ଼ିଯିବା ଅର୍ଥ ଚମଡ଼ା ସାମାନ୍ୟ ନରମା ହୋଇଯିବା। ଟିକିଏ ଗରମ କରିବା ଦ୍ୱାରା ଖୋଳଟି କିଛିଟା ପ୍ରସାରିତ ହୁଏ। ତେଣୁ ଚମଡ଼ା ଟାଣି ହୋଇ ଆବଶ୍ୟକ ତାନ ଓ ସ୍ୱରକୁ ଫେରିଆସେ।

କେତେକ ଖଞ୍ଜଣି ଖୋଳରେ ଖାପ କରି ସୁସାମ୍ୟ ରକ୍ଷା ପୂର୍ବକ ଦୁଇ କିମ୍ବା ଚରିହଳ ପତଳା ଝାଞ୍ଜ ଲାଗିଥାଏ। ଏହା ବାଦ୍ୟ ସହିତ ସମତାନରେ ବାଜି ବାଦ୍ୟକୁ ଶ୍ରୁତିମଧୁର ଓ ସମୃଦ୍ଧ କରିଥାଏ। ମୋଟ୍ ଉପରେ ଖଞ୍ଜଣିଟି କାଠ ଓ ଚମଡ଼ାର ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଗିନା ପରି। ଏହାର ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ୱ ଖୋଲାଥାଏ। ଗୋଟିଏ ହାତରେ ଏହି ଖୋଲା ମୁହଁର ଧାରକୁ ଧରି ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଖଞ୍ଜଣି ବଜାଯାଏ। ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ତାଳରେ ଉପର ପଟ ଚମଡ଼ା ଉପରେ ପାପୁଲି ଓ ଆଙ୍ଗୁଠି ସାହାଯ୍ୟରେ ବାରମ୍ବାର ବାଡ଼େଇ ସଂଗୀତିକ ଧ୍ୱନି ସୃଷ୍ଟି କରାଯାଏ।

ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଝଞ୍ଜଣିର ଚମଡ଼ା ଆବରଣ ଏକ ଟାଣିହୋଇ ରହିଥିବା ଝିଲ୍ଲୀ। ଏଥିରେ ଆଘାତ କଲେ ପରଦାରେ କମ୍ପନ ସୃଷ୍ଟି ହୁଏ। ଏହି କମ୍ପନ ମାଧ୍ୟମ ଦ୍ୱାରା ପ୍ରସାରିତ ହୋଇ କର୍ଣ୍ଣ ସାହାଯ୍ୟରେ ଶବ୍ଦ ଭାବେ ଗୃହୀତ ହୁଏ। ଉତ୍ପନ୍ନ ଶବ୍ଦ ଖଞ୍ଜଣିର ଅଭ୍ୟନ୍ତରର ବାୟୁ କୋଠରୀରେ ସମତାନ କମ୍ପନ ଯୋଗୁ ପରିବର୍ଦ୍ଧିତ ହୋଇଥାଏ। ତେବେ ଚମଡ଼ା ଆବରଣ ଦ୍ୱିମିତି ବିଶିଷ୍ଟ ତଳରେ ସୃଷ୍ଟ ଶବ୍ଦ- ତରଙ୍ଗର ଗୁଣ, ଧର୍ମ ସେହି ତଳର ବିସ୍ତାର ସୀମା ଓ ତାନ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ। ଏହାର ଗାଣିତିକ ତର୍ଜମା ଗୂଢ଼ ନିଶ୍ଚୟ। ତେଣୁ ତାହା ଏଠାରେ ଆଲୋଚନା କରିବା ଯଥାର୍ଥ ମନେ ହୁଏନା।

ଖଞ୍ଜଣି ,ଝାମ୍ପ ଓ ଚାଙ୍ଗୁ ପରି ବାଦ୍ୟ ଆୟତନରେ ଭିନ୍ନ ହେଲେ ହେଁ ଏକ ଶ୍ରେଣୀୟ। ଏ ସବୁ ଆମର ନିଜସ୍ୱ। ଏ ଗୁଡ଼ିକ ସଂରକ୍ଷଣ, ପ୍ରସାର ଓ ବିକାଶ ଏକାନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ ମନେହୁଏ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୪.୦୪.୨୦୧୪

ଗୋପିଯନ୍ତ୍ର

ଗୋପିଯନ୍ତ୍ର ଏକ ସରଳ ଦେଶୀୟ ବାଦ୍ୟ ଯନ୍ତ୍ର। ଏହାର ଅନ୍ୟନାମ ଏକ୍‌ତାରା। ଆମ ପିଲା ଦିନେ କେତେକ ସାଧୁ ଏବଂ ଭିକ୍ଷାଶୀ ଏହି ଯନ୍ତ୍ର ବଜାଇ ହରି ନାମ ଗାଇ ଦ୍ୱାରେ ଦ୍ୱାରେ ବୁଲୁ ଥିଲେ। ଏବେ କିନ୍ତୁ ଏହା ବିରଳ ହେଲାଣି। ହୁଏତ ଆଧୁନିକ ଉନ୍ନତ ବାଦ୍ୟଯନ୍ତ୍ର ମାନ ଆସିଯିବା ପରେ ଏହା ହଜି ଗଲାଣି। ତେଣୁ ଏହି ଯନ୍ତ୍ରର ଗଠନ ଓ ଉପଯୋଗର ବର୍ଣ୍ଣନା ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ ମନେ ହୁଏ।

ଗୋପିଯନ୍ତ୍ର ତନ୍ତ୍ରୀ ଓ ଝିଲ୍ଲିର ଏକ ମିଶ୍ରିତ ଉପଯୋଗ। ଏହା ସୁଲଭ ଉପାଦାନରେ ତିଆରି। ଯନ୍ତ୍ରର ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶ ବାଉଁଶର ମଧ୍ୟମ ମୋଟେଇର ଦୁଇ ତିନି ପବକୁ ନେଇ ତିଆରି। ବାଉଁଶ ଖଣ୍ଡର ଗୋଟିଏ ପଟୁ ଗୋଟିଏ ଗଣ୍ଠିର ଉପରୁ ୩/୪ ଇଞ୍ଚ ରଖି କାଟି ଦିଆଯାଏ। ଗଣ୍ଠିର ତଳୁ ଇଞ୍ଚେ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଛାଡ଼ି ବାଉଁଶକୁ ଫଟାଇ ଶେଷ ତଳମୁଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୁଇଫାଳ କରି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ଫାଳମାନଙ୍କୁ ଯତ୍ନ ଏବଂ ସାବଧାନତା ସହିତ କାଟି ଓ ଚାଞ୍ଛି ଦୁଇପଟେ ଦୁଇଟି ୨/୩ ଇଞ୍ଚ ଓସାରର ବତା ବାହୁ ବାହାର କରାଯାଏ। ତଳପଟେ ଏହି ବାହୁ ଦୁଇଟିର ଦୁଇ ପ୍ରାନ୍ତକୁ ଗୋଟିଏ ଖଞ୍ଜଣିର ଖୋଳ ସହିତ ଶକ୍ତଭାବେ କଣ୍ଟା କିମ୍ବା ଖିଲ ଦେଇ, ବସାଇ ଦିଆଯାଏ। ଖଞ୍ଜଣିରେ ବାହାରର ବ୍ୟାସ ୬/୭ ଇଞ୍ଚ ରହୁଥିବା ବେଳେ ଉପର ମୁଣ୍ଡେ ବାଉଁଶ ଗଣ୍ଠିର ବ୍ୟାସ ୩/୪ ଇଞ୍ଚ ରହେ। ତେଣୁ ଯନ୍ତ୍ରଟିର ତଳପଟ ଓସାରିଆ ଓ ଉପରଟି ଅଣ ଓସାର ରହିଥାଏ। ବାଉଁଶର ଉପର ମୁଣ୍ଡ ଗଣ୍ଠି ଉପରକୁ ଥିବା ଅଂଶରେ ସରୁ ନିହଣରେ ଫୋଡ଼ କରି ଗୋଟିଏ କାଠ ଖିଲ ଫୋଡ଼ ଭିତର ଦେଇ ବସାଯାଏ। ଏହି କାଠ ଖିଲର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ଗୋଜ ଭଳି ଥିବା ବେଳେ, ଆର ମୁଣ୍ଡକୁ ମୋଟା ପତଳା ଓ ପକ୍ଷୀ ଭଳି କରାଯାଇଥାଏ। କାରଣ ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ଏହି ପକ୍ଷୀକୁ ଧରି ଖିଲଟିକୁ ଫୋଡ଼ ଭିତରେ ମୋଡ଼ା ଯାଇପାରିବ।

ପରବର୍ତ୍ତୀ କାମ ଗୋପିଯନ୍ତ୍ରରେ ତାର ବସାଇବା। ଏଥିପାଇଁ ଉପରମୁଣ୍ଡ ଗଣ୍ଠିରେ ଗୋଟିଏ ସରୁ କଣା କରାଯାଇ ଥାଏ। ତଳେ ଖଞ୍ଜଣିର ଚମଡ଼ା ଛାଉଣିର କେନ୍ଦ୍ରରେ ଏକ ସରୁ ଫୋଡ଼ ମଧ୍ୟ କରାଯାଏ। ଗୋଟିଏ ସରୁ ଧାତୁର ତାର ଖଣ୍ଡିଏ ଛୋଟ ବାଉଁଶ କାଠିର ମଝିରୁ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଅନ୍ୟ ମୁଣ୍ଡଟି ବାହାର ପଟୁ ଖଞ୍ଜଣିର ଫୋଡ଼ ଦେଇ ଗଣ୍ଠିର ଫୋଡ଼ ଅତିକ୍ରମ କରି ଖିଲ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦିଆଯାଏ ଓ ଖିଲ ଉପର ଦେଇ ବାହାରକୁ ଆଣି ଖିଲରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। କ୍ରମେ ତାର ଗଣ୍ଠିକୁ ଖସାଇ ବାଉଁଶ ପଦ ମଝିକୁ ନିଆଯାଏ ଓ ଖିଲକୁ ପୁଣି ଶକ୍ତ ଭାବେ ବସାଇ ଦିଆଯାଏ। ଏବେ ଗଣ୍ଠି ଖିଲକୁ ମୋଡ଼ିଲେ ତାର ଛୋଟ ହୋଇ ଖିଲ ଆଉ ଖଞ୍ଜଣି ପରଦା ଉପରେ ଟାଣି ହୋଇ ରହେ। ବର୍ତ୍ତମାନ ଯନ୍ତଟି ବଜାଇବା ପାଇଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ।

ବାଦକ ଯନ୍ତ୍ରଟିକୁ ପ୍ରାୟ ମଝିରୁ ଗୋଟିଏ ହାତର ବୁଢ଼ା ଆଙ୍ଗୁଠି ଓ ଶେଷ ତିନି ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ବାହି ଦୁଇଟିକୁ ସାମାନ୍ୟ ଚପି ଧରନ୍ତି। ବିଶି ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ତାରକୁ ଆଘାତ କଲେ ଯନ୍ତଟି ମଧୁର ଶବ୍ଦକରେ। ତାଳ ଲୟ ଅନୁସାରେ ବରମ୍ବାର ଆଘାତ କରିବା ଦ୍ୱାରା ସାଂଗୀତିକ ଧ୍ୱନି ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ। ଅନୁଭବୀ ବାଦକ ଗୀତ ବୋଲିବା ସହିତ, ଗୀତର ତାଳ ସହ ଏହି ଯନ୍ତ୍ର ବଜାଇଥାନ୍ତି। ବେଳେ ବେଳେ ବଜାଇବା ପାଇଁ ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ଏକ ଶକ୍ତ ତାର ମୁଦିଆ କେତେକ ବାଦକ ଧାରଣ କରିଥାନ୍ତି। ଏହି ମୁଦିଆ ସହିତ ଏକ ଧାତୁ ଘୋଡ଼ିଆ ଆଙ୍ଗୁଠିର ଟିପ ଉପରକୁ ବାହାରିଥାଏ। ଏହି ଘୋଡ଼ିଆ ଦ୍ୱାରା ଗୋପିଯନ୍ତ୍ରର ତନ୍ତ୍ରୀକୁ ଆଘାତ କରାଯାଏ।

ବୀଣା, ବେହେଲା ଓ ସୀତାର୍ ଆଦି ମଧ୍ୟ ତନ୍ତ୍ରୀ-ଯନ୍ତ୍ର କିନ୍ତୁ ଏ ସବୁ ଉନ୍ନତ। ଗୋପିଯନ୍ତ୍ର ଏ ତନ୍ତ୍ରୀପଦ୍ଧତିରେ ସରଳତମ ଓ ପ୍ରାଥମିକ ଉଦ୍ଭାବନ ପରି ମନେହୁଏ। ସବୁ ତନ୍ତ୍ରୀ ଯନ୍ତ୍ରର ମୂଳତତ୍ତ୍ୱ ସମାନ। ଗୋଟିଏ ଦୃଢ଼ଶକ୍ତଭାବେ ଟଣା ବା ପ୍ରସାରିତ ତାର ବା ତନ୍ତ୍ରୀକୁ ଆଘାତ କଲେ, ଏହାର ସ୍ଥିତି ସ୍ଥାପକତା ଧର୍ମ ଯୋଗୁଁ ଏଥିରେ କମ୍ପନ ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ। ସେହି ତନ୍ତ୍ରୀରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ଶବ୍ଦର ଗୁଣଧର୍ମ ତନ୍ତ୍ରରେ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ଓ ପ୍ରଯୁକ୍ତ ଟାନ (Tension) ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ। ସବୁ ତନ୍ତ୍ରୀ ଯନ୍ତ୍ରରେ ତନ୍ତ୍ରରେ ଦୈର୍ଘ୍ୟ, ଆବଶ୍ୟକ ମତେ ଆଙ୍ଗୁଳି ଚଳାଇ କିମ୍ବା ଆଙ୍ଗୁଠି ଦ୍ୱାରା ଛେଦକ ଚଳାଇ ବଦଳା ଯାଇଥାଏ। ସେହି - ଅନୁସାରେ ତନ୍ତ୍ରୀରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ଧ୍ୱନିର ଆବୃତ୍ତି (Frequency) ବଦଳି ସଂଗୀତକ ସ୍ୱର : ସା, ରେ, ଗା, ମା ଆଦି ସୃଷ୍ଟି ହୋଇଥାଏ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଆମେ କାଠ ଓ ବାଉଁଶ ଧାରକ ତିଆରି କରି ଦେଇଥିଲେ। ଚମଡା ଶିଛୀ ଖଜଣି ତିଆରି କରି ସେଥିରେ ବାଉଁଶ ସହିତ ତାର ବାନ୍ଧିଦେଉଥିଲେ। ଏବେ ଏ କାର୍ଯ୍ୟ ବୃତ୍ତିଭାବେ କେହି କରୁ ନାହାନ୍ତି। ତଥାପି ଏ କାର୍ଯ୍ୟ ବୃତ୍ତିଭାବେ କେହି କରୁ ନାହାଁନ୍ତି। ତଥାପି ବିଜ୍ଞାନ ପ୍ରକଳ୍ପ କିମ୍ବା ଧ୍ୱନିତତ୍ତ୍ୱର ଅନୁଧ୍ୟାନ ପାଇଁ ଗୋପିଯନ୍ତ୍ର ବା ଏକ୍‌ତାରା କୋଉଠି କେମିତି ଖୋଜିପାରିବା ସମ୍ଭବ ହୋଇପାରେ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୯.୦୪.୨୦୧୪

ପନିକି, କୋରଣା

"ସୋରିଷ, ରସୁଣ ଜହରି ଲଙ୍କା, ରଗଡ଼ା ଶିଳରେ ବାଟ।
ବନ୍ଦରୁ ଆସିଛି ବୁଢ଼ା ଶେଉଳ, ପନିକି ପକାଇ କାଟ।"

ପନିକି ଆମ ରୋଷେଇଶାଳର ଏକ ଅପରିହାର୍ଯ୍ୟ ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ଶିଳ ବି ସେମିତି। ଶିଳ ବାଟିବା କାମରେ ଲାଗିଥାଏ; ଆଉ ପନିକି କାଟିବା ପାଇଁ। ଓଡ଼ିଆ ଘରେ ନିତିଦିନିଆ ମୁଖ୍ୟ ଭୋଜନ ଭାବରେ ଭାତ ସହିତ ଡାଲି, ତରକାରି,ଭଜା କିମ୍ବା ଭର୍ତ୍ତା ନିଶ୍ଚୟ ଥାଏ। ପୁନିଅଁ ପରବ ହେଲେ, କୁଣିଆ ମଇତ୍ର ଆସିଲେ, ଆମିଷ, ନିରାମିଷର ନଅ ତିଅଣ, ଛଅ ଭଜା ସହିତ ଖଟା, ସାକର, ରାଇ, ଶାଗ- ଏମିତି କେତେ କ'ଣ ପରଷାଯାଏ। ଆଉ ଏଥି ପାଇଁ ଆଳୁ, ବାଇଗଣ, ବିଲାତି ବାଇଗଣ, ଓଉ, ଆମ୍ବ ସାପୁରୀ, ପୋଟଳ, ଜହ୍ନି, ଭେଣ୍ଡି, କଦଳୀ, କଖାରୁ, ସାରୁ ଆଦି ପରିବା ଓ ନାନା ଶାଗ, ପିଆଜ, ଅଦା ଆଦି ମାଳିମସଲା ଲାଗିଥାଏ। ଆମିଷ ହେଲେ ବଡ଼ ମାଛ ବି ଆସେ। ତେବେ ଏ ସବୁକୁ ରନ୍ଧା ଉପଯୋଗୀ କରିବା ପାଇଁ ବନାଯାଏ ବା କଟାଯାଏ। ଆଉ ସେହିପାଇଁ ପନିକି ଲୋଡ଼ାଯାଏ। କେତେକ ପରିବାରରେ ଛୋଟ, ବଡ଼ ଓ ଆମିଷ ନିରାମିଷ ଭେଦରେ ଦୁଇ ତିନୋଟି ପନିକି ଥିବା ବି ଦେଖାଯାଏ।



ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପନିକି ଲୁହା ଆଉ କାଠରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏକ ସଜ। ଏହାର ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶଟି ଲୁହାରେ ତିଆରି; ଯାହା ଅନ୍ୟ ପଦାର୍ଥକୁ କାଟିଥାଏ। ଏଇ ଅଂଶଟି ଏକ ଲୁହା ପାତ; ସାମାନ୍ୟ ମୋଟା। ଆକାର ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଭିନ୍ନ ହୋଇଥାଏ। ବଡ଼ମାଛ, ଗୋଟା କଖାରୁ, ଓଉ ଆଦି କାଟିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ପନିକିର ଫାଳ ଶକ୍ତ, କିଛିଟା ମୋଟା ଏବଂ ଓସାରିଆ ହୋଇଥାଏ। ଏହି ଫାଳ ଉପର ପଟୁ ଓସାରିଆ ଓ ତଳ ଆଡ଼କୁ କିଛିଟା ସରୁଥାଏ। ଲମ୍ବ ପ୍ରାୟ ଫୁଟକରୁ ଦୁଇଫୁଟ। ତଳପଟୁ ବଙ୍କାଯାଇ ଏକ ମୋଟା ନାଡ଼ ଲାଗିଥାଏ, ଯାହାକୁ କାଠ ପଟା ବା ପିଢ଼ା ଉପରେ ଲୁହା ଜୁଉଳି ବାଡ଼େଇ ବସେଇ ଦିଆଯାଏ। ଏମିତିକା ବଡ଼ ପନିକିର ଉପର ପଟୁ ଓସାର ପ୍ରାୟ ୪/୫ ଇଞ୍ଚରୁ ଆରମ୍ଭ ହୋଇ ତଳ ଆଡ଼କୁ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ ଇଞ୍ଚ ଥାଏ। ସାଧାରଣତଃ ହାଟ, ବଜାରରେ ମାଛ ଦୋକାନୀ/ ବିକାଳି ମାନଙ୍କ ପାଖରେ ଏ ପନିକି ଥାଏ।

କିନ୍ତୁ ଆମ ଘରେ ପରିବା କାଟିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ପନିକି ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଛୋଟ ଓ ପତଳା। ମୋଟେଇରେ କିଛିଟା ପତଳା ମଧ୍ୟ। କେଉଁଠି ଏହା ସିଧାଥାଏ ତ କେଉଁଠି ଧନୁପରି ସାମାନ୍ୟ ବଙ୍କା। କେତେକ ପନିକିର ଉପରେ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡୁଳା ପରି ଆଙ୍କୁସି ଥାଏ। ବଡ଼ ପନିକି ପରି ଏହାର ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପଟା, କାଠର କିମ୍ବା ଲୁହାର ପିଢ଼ାଥାଏ। ପ୍ରତି ପନିକିର ପିଢା ପଟ ଧାରକୁ ତିଆରି ବେଳେ ବାଡ଼େଇ ପତଳା ଓ ଦାଢ଼ଯୁକ୍ତ କରାଯାଇ ଥାଏ।

ପନିକିର ଦ୍ୱିତୀୟ ଅଂଶଟି କାଠ ପଟା ବା ପିଢ଼ା। ଏହା ଜଣେ ଲୋକ ପାଦରଖି ବସି କାଟିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟରୁ ଦୁଇ ଫୁଟ ଲମ୍ବ କରାଯାଇ ଥାଏ। ଓସାର ପ୍ରାୟ ଛଅ ଇଞ୍ଚରୁ ଆଠ, ନଅ ଇଞ୍ଚ ମଧ୍ୟରେ। ଖଣ୍ଡିଏ ଆୟତକାର ପଟାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡକୁ ଉଭୟ ପଟୁ ଚାରି, ପାଞ୍ଚ ଇଞ୍ଚ ତେର୍ଚ୍ଛା ଭାବେ କାଟି ପଞ୍ଚଭୁଜାକାର କରାଯାଇଥାଏ। ପରେ ତ୍ରିଭୁଜାକାର ପଟର ଶୀର୍ଷରୁ ପ୍ରାୟ ଇଞ୍ଚେ କାଟି ଦେଇ ସେହି ପଟେ ପନିକି ଫାଳକୁ ପଟା ଉପରେ ବସାଯାଏ। ଫାଳ ଭୂଲମ୍ବ ଭାବରେ ନରହି, ଭୂଲମ୍ବର ପଛକୁ ପ୍ରାୟ ୨୦ଡିଗ୍ରୀ ଢଳି ରହିଥାଏ। କଟାଲି ପିଢ଼ା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ପାଦ ଦେଇ ବସି ଆବଶ୍ୟକ ପଦାର୍ଥ କାଟନ୍ତି।

ପନିକି କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଆମ ସମାଜରେ କମାର (ଲୁହା ଶିଳ୍ପୀ) ମାନେ ତିଆରି କରନ୍ତି। ଏବେ ବି କରୁଛନ୍ତି। ବଢ଼େଇ (କାଠ ଶିଳ୍ପୀ) ମାନେ ପଟା ତିଆରି କରନ୍ତି ଆଉ ପନିକି ଫାଳ ବସାନ୍ତି। ଅବଶ୍ୟ ଗାଁ ମାନଙ୍କରୁ ଏହି କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ପ୍ରାୟ ହଜିଗଲାଣି। ତଥାପି ବଜାରରେ ଲୁହା ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ ଓ ମେଳା, ଯାତ୍ରାରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପନିକି ମିଳୁଛି ଓ ଏବେ ବି ଲୋକେ କିଣୁଛନ୍ତି।

ବିଦେଶରେ ଆମ ପନିକି ଦେଖିବାକୁ ମିଳେନା। ଘରେ ପାରିବାରିକ ରୋଷେଇ ପାଇଁ କଟା ପିଢ଼ା ଓ ଛୁରି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ବେଳେବେଳେ କେତେକ ଦେଶରେ ଆମ ସାପୁଆ କେଳା, ଲୁଗା କଚାଡୁଠ ଆଉ ପନିକିରେ ମାଛ କଟା ଆମ ଦେଶରେ ଆବର୍ଜନାଭାବେ ଟି.ଭି. ପରଦାରେ ଦେଖାନ୍ତି। ଆଉ କେବେ ବି ଚିନ୍ତା କରନ୍ତି ନାହିଁ, ଯୁଗ ଯୁଗ ଧରି ପରୀକ୍ଷିତ ଆମ ଉପଯୋଗ ଗୁଡ଼ିକର ସୁବିଧା, ସ୍ୱାଚ୍ଛନ୍ଦ୍ୟ। ଆଉ ଆମର କେତେକ ଗୃହରେ ତଥା କଥିତ ଆଧୁନିକା ଗୃହିଣୀ ମାନେ ଏବେ ପନିକି ଛାଡ଼ି କଟାପିଢ଼ା ଓ ଛୁରି ଧରିଲେଣି। ଏହା ଚିନ୍ତା ନା ନବଚିନ୍ତନର ଦିଗ, ପାଠକେ ବିଚାର କରନ୍ତୁ।

କୋରଣା- ଓଡ଼ିଆ ଘରେ କେବଳ ଭାତ, ତରକାରି ନୁହେଁ, ପର୍ବ, ପର୍ବାଣି ଓ ଶୁଭ ଅବସରମାନଙ୍କରେ ନାନା ପିଠାପଣା ତିଆରି ହୁଏ। ବୁଢ଼ା ଚକୁଳି କାକରା, ମଣ୍ଡା, ଚିତୋଉ, ଛୁଞ୍ଚିପରେ ଏମିତି କେତେକ'ଣ। ସେଥିରେ ପୂର ଦିଆଯାଏ। ଛେନା, ନଡ଼ିଆ, ଗୁଡ଼ରେ ତିଆରି ହୁଏ ଏହି ପୂର। ନଡ଼ିଆ କେତେକ ତରକାରି ଓ ପଣାରେ ପଡ଼େ। ଭୋଗରାଗ ହେଲେ ଛେନା, ଗୁଡ଼ ଓ ନଡ଼ିଆ ଲାଗେ। ଏଥିପାଇଁ ନଡ଼ିଆ କୋରିବାକୁ ପଡ଼େ। ଆଉ ସେଥିପାଇଁ ଦରକାର ହୁଏ କୋରଣା।

କୋରଣା ପନିକି ପରି ଏକ ଯନ୍ତ୍ର। ମାତ୍ର ଏହାର ଗୋଟିଏ ଶକ୍ତ ନାଡ଼ ପନିକି ପରି କାଠ ପଟା ଉପରେ ଶକ୍ତ ଭାବେ ବସା ଯାଇଥାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡର ଉପର ମୁଣ୍ଡ ଚଟକା କରାଯାଇ ତାର ଦାଢ଼ରେ ଦାନ୍ତି, ଦାନ୍ତି କରାଯାଇଥାଏ। ନଡ଼ିଆ ଫାଳକୁ ହାତରେ ଧରି କୋରଣା ପଟା ଉପରେ ବସି ନଡ଼ିଆ କୋରାଯାଏ। ଏହି ସରଳ ଯନ୍ତ୍ରଟି ଦ୍ୱାରା ମେଳା, ମହୋତ୍ସବରେ ବେଳେ ବେଳେ ୮/୧୦ କରି ନଡ଼ିଆ କୋରାଯାଏ।

ଏ ପ୍ରକାର କୋରଣାକୁ ଗଛ କୋରଣା କହନ୍ତି। ଅଳ୍ପ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ଫାଳ ନଡ଼ିଆ କୋରିବା ପାଇଁ ବେଳେ ବେଳେ ହାତ କୋରଣାର ଉପଯୋଗ ହୋଇଥାଏ। ଏଇଟି ଗୋଟିଏ କାଠ ବେଣ୍ଟରେ ଲାଗିଥିବା ସରଳ ଯନ୍ତ୍ର। ଲୁହାର ଦଣ୍ଡଟିଏ, ଯାହାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ଲମ୍ବଭାବେ ଏକ ଚକତି ଲାଗିଥାଏ। ଚକତିର ଧାରରେ ଦାନ୍ତିଥାଏ। ଏଇଟି ହିଁ ହାତ କୋରଣା। ଏହାର ବେଣ୍ଟକୁ ହାତରେ ଧରି, ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ନଡ଼ିଆ ଫାଳଧରି କୋରାଯାଏ। ଏହି କାମ ଗଛ କୋରଣାରେ କରିବା ଅପେକ୍ଷା କଷ୍ଟ ଓ ସମୟ ସାପେକ୍ଷ। ତେବେ ଆଜି କାଲି ବ୍ରେଡ଼, ଚାଓମିନ୍ ଆମ ଚଳଣି ଭିତରକୁ ଧସେଇ ପଶିବା ବେଳେ, ଓଡ଼ିଆ ଘରୁ ପିଠା, ମିଠା, କ୍ଷୀରି କ୍ରମେ ଅପସରି ଗଲେଣି। ସେ କ୍ଷେତ୍ରରେ ନଡ଼ିଆ ଆଉ କୋରଣାକୁ ଖୋଜୁଛନ୍ତି କେତେଜଣ ?

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୦.୦୪.୨୦୧୪

କୋଡ଼ି, କୋଦାଳ, କାଙ୍କ

କଥାରେ ଅଛି ' ଗୋଦରା କୋଡ଼େ ଯେତେ, ମାଡ଼େ ସେତେ' । ଏହାର ଆକ୍ଷରିକ ଅର୍ଥ ହେଉଛି-ଗୋଡ଼ରେ ଗୋଦର ହୋଇଥିବା ଲୋକ କୋଡ଼ିରେ ଯେତିକି ହାଣେ, ସେତିକି ପୁଣି ମାଡ଼ି ଚପିଦିଏ । କଥାଟା ପ୍ରକୃତରେ ସତ ନ ହୋଇପାରେ । ତେବେ ଏହାର ମର୍ମାର୍ଥ ହେଉଛି-କାର୍ଯ୍ୟ କୌଶଳରେ ଦୋଷଯୁକ୍ତ ହେଲେ, ସେ କାର୍ଯ୍ୟ ନିଷ୍ଫଳ ହୁଏ । ତେବେ ଆମ ପାଇଁ ଭାଷା ସାହିତ୍ୟର ତର୍ଜମାର ଆବଶ୍ୟକତା ଏଠି ନାହିଁ । ଆମେ କେବଳ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ମାମୁଲି ଚଷ ସଜ କଥା ଏଠି ପକାଇବା । ଆଉ ସେଇଥିରୁ ଗୋଟିଏ କୋଡ଼ି । ଏଇଟି ଏତେ ସାଧାରଣ ଆଉ ନିତିଦିନିଆ ଜୀବନରେ ଲୋଡ଼ା ଥିଲା ଯେ, ଏହା ଆମ ଭାଷା ସାହିତ୍ୟ ଭିତରକୁ ପଶି ଯାଇଛି ।

"ହିଡ଼ମାଟି ହିଡ଼ରେ ଦେଇ
ବାଟ ଚାଲୁଥା ଛାତି ଫୁଲାଇ
କାହାକୁ ବା ତୋର ଡର ?
ଦେଶର ଉନ୍ନତି କରରେ ଭାଇ
ଦଶର ଉନ୍ନତି କର" ।

ଚଷୀକୁ ବଳ ଓ ସାହସ ଦେଇ ଉତ୍ସାହିତ କରି ଏ କବିତା ପଙ୍‌କ୍ତି ଲେଖା ଯାଇଛି । ହେଲେ ଚଷୀ ହିଡ଼ମାଟି ହିଡ଼ ରେ ଦେବ କେମିତି ? ଏ ପାଇଁ ଦରକାର କୋଡ଼ି ।

କୋଡ଼ି:

ଅନେକ ପାରିବାରିକ ସଜ ପରି ଏଇଟି ଲୁହା ଅଉ କାଠରେ ଗଢ଼ା ମାଟି ହାଣିବାର ସାମଗ୍ରୀଟି । ଲୁହା ଫାଳ ଅଉ ସେଥିରେ କାଠର ବେଣ୍ଟିଏ ଲାଗିଥାଏ । ବାସ୍ ଏତିକି ।



କୋଡ଼ି ଫାଳଟି ଲୁହାର ଏକ ଆୟତାକାର ଫଳକ। ଏହାର ଅଗ ଧାରୁଆ କରାଯାଇଥାଏ। ପଛପଟୁ ଦୈର୍ଘ୍ୟ ପ୍ରାୟ ଏକ ଫୁଟ ମଧ୍ୟରେ। ଓସାର ଛଅ ଇଞ୍ଚରୁ ସାମାନ୍ୟ ଅଧିକ। ପଶାର ଉଚ୍ଚତା ପ୍ରାୟ ତିନି ଇଞ୍ଚ ପାଖା ପାଖି। ପଶା ମଧ୍ୟରେ ଏକ ବଡ଼ ଫୋଡ଼ ଥାଏ। ଆଉ ତାରି ଭିତରଦେଇ କୋଡ଼ିର ଲମ୍ବ ସହିତ ପ୍ରାୟ ସମାନ୍ତର ଭାବେ କାଠ କିମ୍ବା ବାଉଁଶର ଏକ ଶକ୍ତ ବେଣ୍ଟ ଲଗାଯାଇଥାଏ।

କଠିନ ପଡ଼ିଆ ମାଟିକୁ କୋଡ଼ିରେ କଟାଯାଇ ପାରେନା। ସାଧାରଣତଃ ବର୍ଷା ଦିନେ ଧାନ ଚଷ ସମୟରେ କୋଡ଼ିର ବହୁଳ ଉପଯୋଗ ହୋଇଥାଏ। ସେତେବେଳେ ଧାନ ବୁଆ ହେଉ କିମ୍ବା ରୁଆ ଜମିକୁ ବେଉଡ଼ା କିମ୍ବା କାଦୁଅ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପରେ ପରେ ହିଡପାଖ ଘାସ ମରାଯାଇଥାଏ। କୋଡ଼-ବାଟିଆ ଦିଆ ଯାଇଥାଏ। ବର୍ଷା ଦିନେ ବେଳେ ବେଳେ ଜମିକୁ ପାଣି ମହାରା କରାଯାଇଥାଏ। ବହନ୍ତା ପାଣିକୁ କାଦୁଅ ଓ ମାଟିର ଚେକା କାଟି ବନ୍ଧ ଦିଆଯାଏ। କେନାଲର କଡ଼ ଚଞ୍ଚାଯାଏ। ଏ ସବୁ କୋଡ଼ିରେ ହୁଏ।

କୋଡ଼ିର ଆଉ ଦୁଇଟି ରୂପାନ୍ତର ଅଛି। ସାରୁ ଆଳୁ ଓ ବାଇଗଣ ଚଷ ବେଳେ ହୁଡା ଟେକାଯାଏ। ପାଣି ମାହାରା ଛଡ଼ାଯାଏ। ଏ ସବୁ କାମ ଏକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଛୋଟ ଏବଂ ସରୁ କୋଡ଼ିରେ ହୁଏ। ତାହାକୁ କେତେକ ଆଳୁ କୋଡ଼ି କହନ୍ତି। ସେମିତି ଆଳୁ, ସାରୁ, ବାଇଗଣ ଚରା ଆଦି ଲଗାଇବା ପାଇଁ ଅଗଭୀର ସିଆର କାଟିବାକୁ ପଡ଼େ। ଏଥିପାଇଁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର କୋଡ଼ି ଦରକାର ହୋଇଥାଏ। ଏହାର ଲମ୍ବ କୋଡିର ଲମ୍ବ ପରି। ମାତ୍ର ଏହା ଓସାରରେ ମାତ୍ର ୨/୩ ଇଞ୍ଚ ଏବଂ ଏହା ଯଥେଷ୍ଟ ଶକ୍ତ ଆଉ ମୋଟା। ଏହାକୁ ହଳଦୀ କୋଡ଼ି କୁହାଯାଏ। ବିଶେଷତଃ ହଳଦୀ, ଅଦା ଓ ସାରୁ ଆଦିର ଖୁସା, ଖୁସି ପାଇଁ ଏହା ଦରକାର ହେଉଥିଲା। ସେଇଥିପାଇଁ ଏହାକୁ ହଳଦୀକୋଡ଼ି କୁହାଯାଏ।

କୋଡ଼ିର ଏ ସବୁ ବହୁବିଧ ଉପଯୋଗ ସତ୍ତ୍ୱେ ଏହାର ଏକ ଅସୁବିଧା ଯେ କୋଡ଼ିରେ କାମ କରିବା ବେଳେ ନଇଁବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ। ସିଧା ଠିଆ ହୋଇ କୋଡ଼ିରେ କାମ କରି ହେବ ନାହିଁ। ଏଥିପାଇଁ ଆଉ ଏକ ଉପଯୋଗୀ ସଜ ହେଉଛି କୋଦାଳ।

କୋଦାଳ:

ଏ ମଧ୍ୟ ଲୁହା ଓ କାଠର ତିଆରି ଏକ ଚଷ ସଜ। ଗୋଟିଏ ଲୁହା ଫାଳ ଓ ଖଣ୍ଡିଏ ବେଣ୍ଟ ହିଁ କୋଡ଼ି ପରି କୋଦାଳର ମୁଖ୍ୟ ଅଂଶ। କୋଡ଼ିର ଫାଳ ଆୟତାକାର ମାତ୍ର

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି



କୋଦାଳ ଫାଳ ପ୍ରାୟତଃ ଟ୍ରାପିଜିୟମ୍ ଆକାରର। କେବଳ ଟ୍ରାପିଜିୟମ୍‌ର ଅସମାନ ବାହୁର ସାନଟି ସିଧା ନ ହୋଇ ସାମାନ୍ୟ ଧନୁ ପରି ବକ୍ର କରାଯାଇଥାଏ। ଆଉ ସେହି ପଟେ କୋଦାଳର ପଶା ବସାଯାଏ। ପଶାରେ ଏକ ବଡ଼ ଫୋଡ ଥାଏ। ତେବେ କୋଡିଠାରୁ ଏହାର ପାର୍ଥକ୍ୟ ଏତିକି ଯେ, କୋଡ଼ିର ପଶାର ଫୋଡ଼ କୋଡ଼ି ଫଳକ ସହିତ ସମାନ୍ତର, ମାତ୍ର କୋଦାଳ ପଶାର ଫୋଡ଼ କୋଦାଳ ଫଳକ ପ୍ରତି ଲମ୍ବ ଭାବେ ଥାଏ। ତେଣୁ କୋଦାଳରେ ଲାଗୁଥିବା ବେଣ୍ଟ ପ୍ରାୟ ଭୂଲମ୍ବ ହୋଇ ରହେ।। ଅବଶ୍ୟ ସାମାନ୍ୟ ଫଳକ ଆଡ଼କୁ ନଇଁ ଥାଏ।

କୋଦାଳରେ କଠିନ ମାଟି ହଣାଯାଏ। ମାଟି ଉଠାଯାଏ। ପୋଖରୀ ଖୋଳାଯାଏ। ରାସ୍ତା ଓ କେନାଲ ତିଆରି ହୁଏ। କେବଳ କଠିନ ନୁହେଁ ଓଦା କାଦୁଅ ଓ ମାଟି ମଧ୍ୟ କୋଦାଳରେ ହଣା ଯାଇଥାଏ। ସିଧା ଠିଆ ହୋଇ ଘଣ୍ଟା ଘଣ୍ଟା ଧରି କୋଦାଳରେ ମାଟି ହଣାଯାଇ ପାରେ।

କୋଦାଳ ଘୋରି ହୋଇ ଗଲେ, ପତଳା ଓ ଛୋଟ ହୋଇଯାଏ। ଏହାକୁ ସେତେବେଳେ କାଙ୍କ କହନ୍ତି। ବେଳେବେଳେ ଆରାମରେ କୋଡ଼ି ଭଳି କାମ କରିବା ପାଇଁ ସରୁ କୋଦାଳ ମିଳିଥାଏ। ତାକୁ ବି କାଙ୍କ କହନ୍ତି।

ଉଭୟ କୋଡ଼ି ଓ କୋଦାଳର ଲୁହା ଅଂଶ ଆଗେ ଲୁହାଫାଳକୁ ବାଡ଼େଇ, ପଶା ଲଗାଇ କମାରମାନେ ଶାଳରେ ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଆଉ ବେଣ୍ଟ ଚଷୀମାନେ ନିଜେ ବାଡିରୁ କାଠ ଓ ବାଉଁ ହାଣି ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଖିଲ ଦେଇ ବେଣ୍ଟ ଲଗାଉଥିଲେ। ଆଜି କାଲି ବଜାରରେ ଲୁହା ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ କୋଡ଼ି ଓ କୋଦାଳର ନୂଆ ଫାଳ କିଣିବାକୁ ମିଳୁଛି। କିନ୍ତୁ ସେ ସବୁ ଦାଢ଼ କରିବା ଓ ପଜେଇବା କାମ କମାର ଶାଳରେ ହୋଇଥାଏ।

ଏବେବି ଚଷ କାମ ଚଳିଛି। କୋଡ଼ି, କୋଦାଳର ବ୍ୟବହାର ହେଉଛି। ମାତ୍ର ନୂଆ ନୂଆ ଚଷ ଯନ୍ତ୍ରମାନ ପ୍ରବେଶ କରୁଥିବା ବେଳେ ଏ ସବୁ କେତେ ଦିନ ବଞ୍ଚି ରହୁଛି ଦେଖାଯାଉ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୩.୦୪.୨୦୧୪

କୁରାଢ଼ି, ଟାଙ୍ଗିଆ, ଫାର୍ଶା



'ଯେସାକୁ ତେସା, ହାରାମଜାଦାକୁ ଟାଙ୍ଗିଆ ପଶା"। କୁରାଢ଼ି ଆଉ ଟାଙ୍ଗିଆକୁ ନେଇ ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟରେ କେତେ ଢଗ ଆଉ କାହାଣୀ ଏମିତି ଅଛି। କାହାଣୀ, ସେଇଟି ଗଛ ଆଉ କୁରାଢ଼ି ଭିତରେ। ଗଛ ପଚାରୁଛି କୁରାଢ଼ିକିତୁ ମତେ ହାଣୁଛୁ କାହିଁକି ? କୁରାଢ଼ି କହୁଛି- ମୁଁ ନୁହେଁ। ତୋ ଭାଇ ତତେ ହାଣୁଛନ୍ତି। ମୋ ବେଣ୍ଟକୁ ଚାହଁ। ସେତକ ନଥିଲେ ମୁଁ ଲୁହା ଖଣ୍ଡେ କଣ ତତେ ହାଣି ପାରନ୍ତି ? ଆହୁରି ଅଛି କାଠକଟାଳିକୁ ଗଛ ଦେବତା ସୁନା କୁରାଢ଼ି ଦବା କାହାଣୀ। କୁରାଢ଼ି ଧରି ମୁର୍ଖ କୁବିନ୍ଦର ବ୍ୟନ୍ତର ସହିତ ଭେଟ। କୁରାଢ଼ି ଧରି ସତ୍ୟବାନ ସେ ଦିନ ବଣକୁ ନିତିଦିନ ପରି କାଠ କାଟିବାକୁ ଯିବା ଇତ୍ୟାଦି ଇତ୍ୟାଦି। ତେଣୁ କୁରାଢ଼ିଟି ଥିଲା ଆଉ ଆମ ଗ୍ରାମବାସୀ ଓ ବନବାସୀଙ୍କ ଜୀବନ-ଚର୍ଯ୍ୟାର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଅଙ୍ଗ। ଏବେ ବି କିଛିଟା ଅଛି। କିନ୍ତୁ ଆମ ଉନ୍ନତ ଆଧୁନିକ ନଗରବାସୀ ତାକୁ ଭୁଲିଗଲେଣି।

କୁରାଢ଼ି ଅନେକ ଅନ୍ୟ ପାରିବାରିକ ସଜପରି ଲୁହା ଆଉ କାଠରେ ତିଆରି। ଏହାର ହାଣୁଥିବା ଅଂଶଟି ଲୁହା; ମାତ୍ର କାଠ ବେଣ୍ଟ ବିନା କୁରାଢ଼ିର ଲୁହାଖଣ୍ଡକ ଅକାମୀ ଲୁହା ଅଂଶଟି ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଫାଳ ନୁହେଁ। ଏହା ଏକ ଶକ୍ତ ଟକ୍ତା । ଓଜନ ଦୁଇ କିଲୋଗ୍ରାମରୁ ଅଧିକ। ସେଥିରୁ କୁରାଢ଼ିର ରୂପ ଦିଆଯାଏ। ତାହାର ଲମ୍ବ ୬ ଇଞ୍ଚ ଏବଂ ଓସାର ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଇଞ୍ଚ। ଏହାର ମୋଟେଇ ତିନି, ଚାରି ଇଞ୍ଚ। ଲମ୍ବର ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ମଝିରୁ ବାଡ଼େଇ କ୍ରମେ ପତଳା କରାଯାଇ ଥାଏ। ପଛ ପଟକୁ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଫୋଡ଼ କରାଯାଏ। ଏହି ଫୋଡ଼ ଦେଇ ବେଣ୍ଟ ପଶେ। କୁରାଢ଼ିର ବେଣ୍ଟଟି ଶକ୍ତ କାଠ ଯଥା ନିମ୍ବ, ତେନ୍ତୁଳି ଓ ଜାମୁ ଆଦିରୁହୁଏ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପାରମ୍ପରିକ କୌଳିକ ବୃତ୍ତିରେ ଲୁହା ଶିଳ୍ପୀ କମାରମାନେ ଆଗେ କୁରାଢ଼ି ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଦୀର୍ଘବର୍ଷ ବ୍ୟବହାର ଫଳରେ ଏହାର ଲୁହା ମୁହଁ ଘୋରି ହୋଇ ମୁଣ୍ଡା ହୋଇଯାଏ। ଦାଢ଼ କମିଯାଏ। କୁରାଢ଼ି ଭଲ ଭାବରେ ହାଣି ହୁଏ ନାହିଁ। ତେଣୁ ପୁଣି କମାରଶାଳରେ ଦିଆଯାଏ। ସେଠି ଏହାର ମୁହଁକୁ ବାଢ଼େଇ ପୁଣି ପତଳା କରାଯାଏ ଓ ଧାରୁଆ କରାଯାଏ। ଏହାକୁ ପଜେଇବା କୁହନ୍ତି। ଆଜି କାଲି କମାର ଶାଳ ଆଉ ନାହିଁ। କୁରାଢ଼ି ହୁଏତ କାରଖାନାରେ ତିଆରି ହୋଇ ବଜାରରେ କିଣିବାକୁମିଳୁଛି।

ଛୋଟ ହାତ କୁରଢ଼ିକୁ ଟାଙ୍ଗିଆ କହନ୍ତି। ଏଇଟା ଗାଁ ଗହଳିରେ ଅତି ଦରକାରୀ ସଜ। କେତେବେଳେ ଜାଳ ଖଣ୍ଡେ ହାଣିବାକୁ ପଡ଼ିବ, କେତେବେଳେ ବତା ଖଣ୍ଡେ ଚିରିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଏଥିପାଇଁ ଟାଙ୍ଗିଆ ଲୋଡ଼ା। ସେଇଥି ପାଇଁ ଏ ସଜ ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟ ମଧ୍ୟକୁ ପଶି ଆସିଛି। କୋଦାଳ ଘୋରି ହୋଇଗଲେ ତାକୁ କାଙ୍କ କହନ୍ତି। କିନ୍ତୁ କୁରାଢି ଗୋଟାଏ ଭାରୀ ଓ ଶକ୍ତ ଲୁହା ଏହା ଘୋରି ହେଲେବି, ତଥାପି ଯଥେଷ୍ଟ ମୋଟା ଓ ଶକ୍ତ ରହେ। ଟାଙ୍ଗିଆ ଏକ ଛୋଟ କୁରାଢ଼ି ଭାବେ ମୂଳରୁ ହିଁ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ।

ଫାର୍ଶା-

କୁରାଢ଼ିକୁ ସଂସ୍କୃତରେ 'କୁଠାର' ଏବଂ ଓଡ଼ିଆରେ ଶୁଦ୍ଧ ଭାଷାରେ କୁଠାର ମଧ୍ୟ କହନ୍ତି। ପରଶୁ ମଧ୍ୟଏକ ପ୍ରକାର କୁଠାର। ପରଶୁର ଓଡ଼ିଆ ଅପଭ୍ରଂଶ 'ଫାର୍ଶା'। ଏଇ ସେହି ଅସ୍ତ୍ର ଯାହା ଧାରଣ କରି ଭଗବାନ ପର୍ଶୁରାମ ଏକୋଇଶ ବାର ପୃଥ୍ୱୀ ନିକ୍ଷତ୍ରୀ କରିଥିବା ଆମ ପୁରାଣମାନଙ୍କରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ଅଛି। ଏହି ଅସ୍ତ୍ର ସାଧାରଣ କୁଠାର ଠାରୁ ନକ୍‌ସା ଓ ଆକାରେ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଭିନ୍ନ। ଏହା ବ୍ୟବହାର ମଧ୍ୟ ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ଭିନ୍ନ। ପରଶୁ କୁଟୀଳ ବନ୍ଧନି ଆକାରର ଏକ ଲୁହା ଫଳକ। ଏହାର ଆଗପଟ ପଛ ପଟ ଅପେକ୍ଷା ପତଳା ଓ ଧାରୁଆ। ପଛ ପଟେ ଫଳକ ସହିତ ସମାନ୍ତର ଭାବେ ଏକ ଫୋଡ ଥିବା ପଶା ଲାଗିଥାଏ। ଏହି ପଶା ମଧ୍ୟଦେଇ ଗୋଟିଏ କାଠ ବେଣ୍ଟ ଲାଗେ ଏହାକୁ ହାତରେ ଧରି ଫାର୍ଶାକୁ ଏକ ଅସ୍ତ୍ର ଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରଯାଇ ପାରେ।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୦୭.୦୫.୨୦୧୪

ମଶାଲ, ଦୀପ, ଡିବିରି

ଆତ୍ମ ରକ୍ଷା ଓ ନିଜର ଆବଶ୍ୟକତା ପୂରଣ ପାଇଁ ଅଗ୍ନିର ବ୍ୟବାର ଥିଲା ବଣରେ ରହୁଥିବା ଆଦିମ ମଣିଷର ଭବିଷ୍ୟତର ସଭ୍ୟତା ଆଡ଼କୁ ପ୍ରଥମ ପଦକ୍ଷେପ। ପ୍ରଥମେ ହୁଏତ ପ୍ରକୃତି-ଉପଜାତ ଅଗ୍ନିକୁ ଧୁନି ଜଳାଇ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖିଥିବ। ପରେ କାଠକୁ କାଠ ଘଷି କିମ୍ୱା ପଥରକୁ ପଥରରେ ପିଟି ନିଆଁ ବାହାର କରିବାର ପଦ୍ଧତି ଜାଣିଥିବ। ଅନ୍ଧାରରେ ବାଟ ଚାଲିବା ଓ ଗୁହାର ଅନ୍ଧାକାର ଦୂରେଇବା ପାଇଁ ନିଆଁ ହୁଳା ଜାଳିଥିବ। ସେ ନିଆଁ ହୁଳାର ମାର୍ଜିତ ରୂପ ହେଉଛି ମଶାଲ। ତେବେ ସେଇ ନିଆଁ ଟିକକ ବାହାର କାରିବା ଜଣ କମ କଥା ଥିଲା ? ବିଂଶ ଶତାବ୍ଦୀର ଅର୍ଦ୍ଧାଧିକ ଅବଧି ଅର୍ଥାତ ପ୍ରାୟ ପଚାଶ ବର୍ଷ ତଳେ ମଧ ଆମ ଗାଁ ଗହଳିରେ ଲୋକେ ଚକମକି ପଥର ବାଡ଼େଇ (ଖଣ୍ଡେ ପଥରକୁ ଲୁହା କାତିରେ ବାଡ଼େଇ) ଶୋଲରେ ନିଆଁ ଧରୁଥିଲେ। ପ୍ରାୟ ୧୯୫୦ ପାଖା ପାଖି ଆମ ଦେଶରେ ଦିଆସିଲି (ନିଆଁ ପେଡ଼ି) ଗାଁ ମାନଙ୍କୁ ପଶିଲା ଏବେ ଆମ ମୂଳ ଚର୍ଚ୍ଚାକୁ ଫେରିଯିବା।

ମଶାଲ:

ହଁ ମଶାଲ; କେବଳ ଏକ ନିଆଁ ହୁଳା ନୁହେଁ, ଏଥିରେ ନିଆଁକୁ ଆବଶ୍ୟକ ଶିଖାରେ ଜଳେଇ ରଖିବା ପାଇଁ ତୈଳର ବ୍ୟବହାର ପରି ଏକ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଚିନ୍ତନ ମିଶିଛି। ଗୋଟିଏ ଶକ୍ତ ବାଉଁଶ କିମ୍ୱା କାଠ ଦଣ୍ଡ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ କନା କିମ୍ୱା ଶୁଖିଲା ପଟ, ଅର୍ଥାତ୍ କଦଳୀ ପଟୁକା ଶକ୍ତ ଭାବେ ଗୁଡ଼େଇ ଦିଆ ଯାଏ। ତା ଉପରେ ତେଲ କିଛି ଢାଳି, ବନ୍ଧା ତନ୍ତୁକୁ ଓଦା କରିବା ପରେ ସେଥିରେ ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କରାଯାଏ। ଫଳରେ ହୁଳାର ସେଇ ମୁଣ୍ଡଟି ଜଳେ। ଏଇ ହେଉଛି ମଶାଲର ସରଳ ଗଠନ। ମଶାଲ ପାଇଁ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ସାଧାରଣତଃ ଜଡ଼ା କିମ୍ବା ପୋଲାଙ୍ଗ ତେଲ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉ ଥିଲା। ଆଗେ ଗାଁ ଓ ସହର ମାନଙ୍କରେ ତେଲୀ ଘରେ ଘଣା ଥିଲା। ସେଇଥିରେ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗ୍ୟ ସୋରିଷ, ରାଶି, ନଡ଼ିଆ ଠୁଁ ଆରମ୍ଭ କରି ଜଡ଼ା ପୋଲାଙ୍ଗ ଆଉ କରଞ୍ଜ, ଶାଳ ଆଦିର ମଞ୍ଜିର ତେଲ ବାହାର କରାଯାଉଥିଲା।

ପୌରାଣିକ ଏବଂ ଐତିହାସିକ ଚଳଚ୍ଚିତ୍ର ମାନଙ୍କ ଦୃଶ୍ୟରେ ଆମେ ରାତିରେ ରାଜ ନଅର, ଭୋଜି ମହୋତ୍ସବ ଆଦିରେ ମଶାଲ ଜଳୁଥିବାର ଦୃଶ୍ୟ ଦେଖୁ। ତାହାହିଁ ଥିଲା ପରିବେଶକୁ ଆଲୋକିତ କରିବା ପାଇଁ ସେ ସମୟରେ ଉପଲବ୍ଧ ସର୍ବଶ୍ରେଷ୍ଠ ସାଧନ। ମଶାଲରେ ରାତି ସାରା ତେଲ ପକାଇବା ପାଇଁ ଏକ ସୁଦୃଶ୍ୟ ଭାଣ୍ଡ, ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ। ଏହାର ନାମ 'ଚୁଙ୍ଗା' । ଏଇଟି ସୁଚିନ୍ତିତ ପଦ୍ଧତି ରେ ତିଆରି। ପିତ୍ତଳ ତିଆରି ଏଇ ଉପବୃତ୍ତ ଆଧାରର ଡବାର ମୁହଁଟିରେ ଖୋପ ଦିଆଯାଇ ସେଥିରେ ଏକ ସରୁ ନଳି ପରି ଥଣ୍ଟ ଲଗାଯାଇଥାଏ। ଡବାର ଗୋଟିଏ ପାଖ ପାର୍ଶ୍ୱରେ ଧରିବାରେ ସହଜହେବା ପାଇଁ ହତାଲାଗିଥାଏ। ଚୁଙ୍ଗାରେ ଥିବା ତେଲକୁ ଆବଶ୍ୟକତା ମୁତାବକ ମଶାଲରେ ମଝିରେ ମଝିରେ ଢାଳି ତା'ର ନିଆଁ ଜଳାଇ ରଖାଯାଏ।

ଆମ ସମଜାର ପାମ୍ପରିକ କୌଳିକ କର୍ମ ବିଭାଗରେ ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ଲୋକ ମଶାଲ ଧରୁଥିଲେ। ଏବେ ବି କେତେକ ଶୁଭ ଅନୁଷ୍ଠାନରେ ମଶାଲ ଜଳିବାର ବିଧି ଆମ ସମାଜରେ ପ୍ରଚଳିତ ଅଛି। ଦୋଳ ବିମାନରେ ବିଗ୍ରହମାନେ ନଗର ଭ୍ରମଣ ଓ ମେଲଣ ବିଜେ ପଟୁଆରରେ ଯିବା ବେଳେ ତାଙ୍କ ପାଖରେ ମଶାଲ ସେବା ଚାଲିଥାଏ। ସେମିତି ଆମ ବାହାଘରମାନଙ୍କରେ ଯେତେ ରାସ-ରୋଷଣି-ଥାଟ-ପଟୁଆର ଚାଲିଥିଲେବି ବର ଗାଡ଼ି କିମ୍ବା ପାଲିଙ୍କି ପାଖରେ ଗୋଟିଏ ମଶାଲ ବି ଚାଲିଥାଏ। ଏଥିପାଇଁ 'ୱାସ୍ ଖଟ ଓ ମଶାଲତି' ସେବା ରହିଛି। ଏହି ସେବା ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଭାବେ ପରିଧାନ ଓ ପାଉଁଶା ଆଦିର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥାଏ।

ଭାରତର ମୁକ୍ତି ସଂଗ୍ରାମରେ ମଶାଲକୁ ବିପ୍ଳବର ପ୍ରତୀକ ଭାବେ ଗ୍ରହଣ ରାଯାଇ ଥିଲା। ତେଣୁ ଅନେକ ଦେଶାତ୍ମବୋଧକ ଉଦ୍‌ବୋଧନ ସଂଗୀତରେ "ଜାଳି ଦେଇ ଆମେ ମୁକ୍ତିର ମଶାଲ" ପରି ପଦମାନ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ।ଏବେବି ଆନ୍ତର୍ଜାତୀୟ ଅଲମ୍ପିକ ଜ୍ୟୋତି ଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଯେ କୌଣସି କ୍ରୀଡାଙ୍ଗନର ଜ୍ୟୋତି ମାର୍ଜିତ ମଶାଲମାନଙ୍କରେ ଜଳା ଯାଉଛି।

ଦୀପ:

"ଦୀପଃ ଜ୍ୟୋତି ପରଂବ୍ରହ୍ମଃ
ଦୀପଃ ଜ୍ୟୋତି ନିରଞ୍ଜନଃ
ଦୀପଃ ଜ୍ୟୋତି ହରତି ପାପଂ
ସନ୍ଧ୍ୟା ଦୀପ ନମସ୍ତୁତେ"।

ପ୍ରାଚୀନ ଭାରତୀୟ ପରମ୍ପରାରେ ଅନ୍ଧକାରକୁ ଦୂରୀଭୂତ କରୁଥିବା ଜ୍ୟୋତି, ଏହାର ଆଧାର ଦୀପକୁ ନିରଞ୍ଜନ ପରଂବ୍ରହ୍ମ ଭାବେ ପୂଜା କରାଯାଏ। ଏବେବି ଦେବ ଦେବୀ ପୂଜାରେ ଧୂପ, ଦୀପ ନୈବେଦ୍ୟ, ଗନ୍ଧ, ପୁଷ୍ପ ପଞ୍ଚୋପଚାରଠୁଁ ଷୋଡଶୋପଚାର ପୂଜା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଦୀପ ଏକାନ୍ତ ପ୍ରୟୋଜନ ହୁଏ।

କେବଳ ପୂଜନ ନୁହେଁ, ଦିନଥିଲା ରାତ୍ରିରେ ପ୍ରତିଘରେ ଦୈନନ୍ଦିନ ଗୃହ କର୍ମ ପାଇଁ, ପଠନ, ଲିଖନ ପାଇଁ ଦୀପ ହିଁ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିଲା। ଦୀପ ଜଳିବା ଦ୍ୱାରା ଆଲୋକ ପ୍ରକାଶିତ ହେବା ପାଇଁ ଚାରିଟି ଉପଦାନ ଦରକାର। ସେଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି। ୧-ଦୀପ, ୨-ତୈଳ, ୩-ବଳିତା, ୪-ଅଗ୍ନି।

ଦୀପ ମାଟି ପଥରର କିମ୍ବା ଧାତୁରେ ତିଆରି ହୁଏ। ମାଟି ଦୀପ କୁମ୍ଭାରମାନେ ଗଢ଼ିଥାନ୍ତି। ପଥର ଦୀପ ପଥରିଆମାନେ ପଥର କାଟି ତିଆରି କରିଥାନ୍ତି। ପୂର୍ବ କାଳରେ ଆମ ରାଜ୍ୟରେ କଂସାରି ପିତଳ ଦୀପ ତିଆରି କରୁଥିଲେ। ଏବେ ବି ବାହାଘରର ସ୍ୱୀକାର ଓ ବର ନିମନ୍ତ୍ରଣ ଆଦିରେ ପିଲିସଜ ସହିତ ସୁଗଠିତ ଦୀପ ବର ଘରକୁ ପଠାଯାଇ ଥାଏ। ଏ ସବୁ ପିତଳ ତିଆରି ଏବଂ ଏବେ ବି ଆମ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ତିଆରି କରୁଛନ୍ତି। ବଜାରରେ ଷ୍ଟିଲ ଦୀପ ବି ଏବେ ଉପଲବ୍ଧ ହେଲାଣି। ମାତ୍ର ଧାତୁ ତୁଳନାରେ ମାଟି ଓ ପଥର ଦୀପ ଦୈନନ୍ଦିନ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଅଧିକ ଉପଯୋଗୀ; କାରଣ ଏହା ଅଗ୍ନି ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଲେ ତାତେନା, ଧାତୁ ଦୀପ ତାତିଯାଏ।



ଦୀପର ଦ୍ୱିତୀୟ ଉପାଦାନଟି ତେଲ। ସାଧାରଣତଃ ଜଡ଼ା କିମ୍ବା ପୋଲାଙ୍ଗ ତେଲ ଦୀପରେ ଜଳାଯାଏ। ଦେବୀ ପୂଜା ଓ ବିବାହ ଆଦି ଶୁଭ କର୍ମ ଓ ବନ୍ଦାପନା ପାଇଁ ତେଲ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଘିଅ ଜାଳେଣି ଭାବେ

ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ଉପଲବଧି ଅନୁସାରେ କେତେକ ଅଞ୍ଚଳରେ ଖାଇବା ଯୋଗ୍ୟ ସୋରିଷ ଓ ନଡ଼ିଆ ଆଦିର ତେଲକୁ ମଧ୍ୟ ଦୀପ ଜାଳିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ।

ଦୀପର ତୃତୀୟ ଉପାଦାନଟି ବଳିତା। ଏହା ତୁଳା କିମ୍ବା ପତଳା ସଫା କନାରୁ ବଳି ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ତେଲ ଦୀପର ପେଟିରେ ରହେ। ବଳିତାକୁ ତେଲରେ ବୁଡ଼ାଇ ତା'ର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡ ପୂରା ଦୀପର ପେଟକୁ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ। ଆର ମୁଣ୍ଡକୁ ଦୀପର ମୁହଁରେ ରଖାଯାଏ। ସଳିତା ବା ବଳିତାର କିଛି ଅଗ୍ର ବାହାରକୁ ବାହାର କରି ଦିଆଯାଏ। ଚତୁର୍ଥ ଉପାଦାନ ଭାବେ ବଳିତାର ଏହି ଅଗ୍ରରେ ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କଲେ ବଳିତା ଜଳେ ଏବଂ ସେହି ଅଗ୍ରଟି ସେମିତି ଜଳି ରହେ। ଦୀପରେ ତେଲ ଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଳିତା ଜଳି ଚାଲେ। ତେଲ ସରିଲେ ବଳିତା ଜଳି ଆପେ ଲିଭିଯାଏ।

ତେବେ ଦୀପର ପେଟରୁ ବଳିତା ଅଗ୍ରଯାଏ ତେଲ ଉଠିବା ପଶ୍ଚାତରେ ଏକ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପ୍ରକ୍ରିୟା କାମ ରହେ। ବଳିତାର ତୁଳା କନା ବଳାଯିବା ଯୋଗୁ ତାହା ସୂତାର ବଳନାରେ ପରିଣତ ହୁଏ। ଏଥିରେ ଅଜସ୍ର ତନ୍ତୁ ଥାଏ। ପ୍ରତ୍ୟେକ ତୁଳା ତନ୍ତୁରେ ମୂଳରୁ ଶେଷ ଯାଏ ସୂକ୍ଷ୍ମ ରନ୍ଧ୍ର ଥାଏ। ତେଣୁ ବଳିତାର ପ୍ରତ୍ୟେକଟି ସୂତା ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଲମ୍ବା କୈଶିକ ନଳି ପରି କାମକରେ। ତରଳ ପଦାର୍ଥର ପୃଷ୍ଠତାନ ଧର୍ମ ଯୋଗୁ ଏହି କୈଶିକ ଛିଦ୍ର ମଧ୍ୟ ଦେଇ ତରଳ ବା ତୈଳ ଆପେ ଦୀପ ପେଟରୁ ବଳିତା ଅଗ୍ରଯାଏ ପହଞ୍ଚିଯାଏ ଓ ଥରେ ପହଞ୍ଚିବା ପରେ ଉପରୁ ତେଲ ଜଳି ଚାଲିବା ସହିତ ତଳୁ ଆପେ ଉଠି ଚାଲେ।

ଆମ ଦେଶରେ ପୂର୍ବ କାଳରେ ତାଳପତ୍ରର ପୋଥି ରାତିରେ ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ଦୀପ ଆବଶ୍ୟକ ହେଉଥିଲା । ପ୍ରବାଦ ଅଛି, ମଗଧ ସମ୍ରାଟ ଚନ୍ଦ୍ରଗୁପ୍ତ ମୌର୍ଯ୍ୟଙ୍କ ଶାସନ କାଳରେ ତାଙ୍କର ଗୁରୁ ଓ ଅର୍ଥ ପରାମର୍ଶ ଦାତା କୌଟିଲ୍ୟ ଗଙ୍ଗା କୂଳରେ ଏକ କୁଟୀରରେ ରହୁଥିଲେ। ଏକଦା କୁଟୀରରେ କୌଣସି ଏକ ସନ୍ଧ୍ୟାରେ ଜଣେ ବିଦେଶୀ ଆଗନ୍ତୁକ ତାଙ୍କୁ ଭେଟିବାକୁ ଗଲେ। ସେତେବେଳେ କୋଟିଲ୍ୟ ଦୀପ ଜଳାଇ କିଛି ହିସାବ ଲେଖୁଥିଲେ। ଆଗନ୍ତୁକ ପହଞ୍ଚିବା ପରେ ସେ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଦୀପ ଲଗାଇଲେ। ପୂର୍ବରୁ ଜଳୁଥିବା ଦୀପଟି ଲିଭାଇ ଦେଲେ। ଆଗନ୍ତୁକ ଦୀପ ରହସ୍ୟ ପଚାରନ୍ତେ, କୌଟିଲ୍ୟଙ୍କ ଉତ୍ତର ଥିଲା ଯେ ପ୍ରଥମ ଦୀପଟି ଦେଶ ପଇସାରେ ଜଳୁଥିଲା କାରଣ; ମୁଁ ରାଜ୍ୟର ହିସାବ ଲେଖୁଥିଲି। ଏବେ ଆପଣ ମୋର ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଅତିଥି। ଏ ଦୀପରତେଲ ମୋ ନିଜ ବ୍ୟୟରେ କିଣାଯାଇଛି। ଏ ଥିଲା ଦୀପ ଆଲୋକ ପରି ତେଜୀୟାନ ଏ ଦେଶର ବଳିଷ୍ଠ ନେତୃ ଓ ସାଧାରଣ ନୃଚରିତ୍ର।

ମନେ ହୁଏ, ଆମ ଜନ-ଜୀବନରୁ ପବିତ୍ର ଦୀପ ଜ୍ୟୋତି ଅପସରି ଯିବା ସହିତ ଆମ ଜୀବନର ସେହି ପାବନ ଦୃଢତାଟି ହଜିଯାଇଛି।

ଡ଼ିବିରି:

"ଆଗେ ଥିଲା ଡିବିରି ବତି, ଟାଙ୍ଗରା ଢିପ ଖାଲ
ଦେଖେ ଲୋ ଶୁକୁଟା ବୋଉ,
ଦାଉ ଦାଉ ଜଳେ ବିଜୁଳି ବତି" ଇତ୍ୟାଦି।



ଇଏ ହେଉଛି ନୂଆ ରାଜଧାନୀର ଅତୀତ ସ୍ମରଣରେ ରାଜ୍ୟର ଅତି ଜନପ୍ରିୟ ସଂଗୀତଜ୍ଞ ଅକ୍ଷୟ ମହାନ୍ତିଙ୍କ କଣ୍ଠରେ ଏକ ଅଭୁଲା ଗୀତ। ସତ କଥା, ଖାଲି କ୍ୟାପିଟାଲର ଅତୀତ ନୁହେଁ, ରାଜ୍ୟର ପୁରପଲ୍ଲୀମାନଙ୍କରେ ମଧ୍ୟ ଜୀବନ ଦିନେ ଡିବିରି ବତି ଭଳି ମିଞ୍ଜି ମିଞ୍ଜି ହେଉଥିଲା। ଆଜିର ପ୍ରାୟ ସବୁ ବୟସ୍କ ବ୍ୟକ୍ତି ଆମର ସେହି ଅତୀତ ସହିତ ଅଭ୍ୟସ୍ତ। ଏବେ ସେହି ସାମଗ୍ରୀ ଟିକୁ ମନେ ପକାଇବା।

"ତମସୋ ମାଂ ଜ୍ୟୋତିର୍ଗମୟ" ପାଇଁ ଯିବା ବାଟରେ ଦୀପର ପରବର୍ତ୍ତୀ ସଂସ୍କରଣ ଭାବେ ନବ ସନ୍ଧାନର ସମୟ ଆସିଲା। ସେତେବେଳେ ମାଟି ତେଲ ଅର୍ଥାତ କିରୋସିନି ତେଲ ଆସିଥାଏ। ଭାରି ଗନ୍ଧ। ଦେବତା କାମରେ ଲାଗିବନି। ତେବେ ବତିରେ ଜଳେଇଲେ ଘର ହାଲୋର କରି ଦିଏ । ଏଇ ତେଲରୁ ବତି କରି ଜଳାଇବା ପାଇଁ ଡିବିରି ବାହାରିଲା।

ଡିବିରି ର ଗୋଟିଏ ତଳି ଘଡ଼ି ଓ ମୁହଁ ଟୋପର ନଳି ଥାଏ। ସମସ୍ତ ଗଠନ ପିତ୍ତଳ କିମ୍ବା ଟିଣରେ ତିଆରି। ଟିଣ ଘଡ଼ି ଟିଣ ଉଦରକୁ କାଟି ଝାଳେଇ ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ। ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚ ସାତ ସେ.ମି ବ୍ୟାସ ବିଶିଷ୍ଟ ଓ ଆଉ ସେହି ଉଚ୍ଚତାର ଏକ ସିଲିଣ୍ଡର ଆକୃତିର ଘଡ଼ି ତିଆରି କରାଯାଏ ।ଏହାର ଗୋଟିଏ ବୃତ୍ତତଳ ଥାଏ। ଉପର ଟିଣରେ ବନ୍ଦ କରାଯାଏ। ସେହି ଟିଣର ମଝିରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଲାକାର ଫୋଡ଼ଥାଏ ଓ ସେହି ଫୋଡ଼ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ବେଙ୍କି ବସାଯାଏ। ଆଉ ସେ ବେଙ୍କି ଉପରେ ଗୋଟିଏ ନଳି ବସାଯାଏ।

ଘଡ଼ିରେ କିରୋସିନି ତେଲ ପକାଯାଏ। ନଳି ଭିତର ଦେଇ ଗୋଟିଏ ସଳିତା କିରୋସିନି ଘଡ଼ି ଭିତରକୁ ପକାଯାଏ। ସଳିତାର ଉପର ମୁହଁରେ ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କଲେ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଡିବିରି ଜଳେ। ବିଜୁଳି ଆଲୁଅର ବହୁଳ ପ୍ରଚଳନ ପୂର୍ବରୁ ଏହି ଡିବିରି ହିଁ ଗାଁ ଗହଳିରେ ଘରେ ଘରେ ଜଳୁଥିଲା। ଡିବିରି ବତି ବା ଡିବିରିର ଗୋଟିଏ ଅସୁବିଧା ହେଉଛି ଏହା ଅଳ୍ପ ପବନରେ ଲିଭିଯାଏ। ଦ୍ୱିତୀୟ ହେଲା ଏଥିରେ କଳା ଧାସ ଉଠେ ଓ ପରିବେଶକୁ କଳା କରେ। ସେଥି ପାଇଁ ପରେ ପରେ ବିଦେଶରୁ ତିଆରି ଲଣ୍ଠନ ପ୍ରଥମେ ଆସି କ୍ରମେ ଘରେ ଘରେ ବ୍ୟବହାରରେ ଲାଗିଲା।

ଡିବିରି ବତି ବିଷୟରେ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି ବିଜ୍ଞାନ ତଥ୍ୟ ଜାଣିବା କଥା। ଆମ ଡିବିରି ପୂର୍ବରୁ ବିଦେଶରେ ବିଜ୍ଞାନ ପରୀକ୍ଷାଗାରମାନଙ୍କରେ ସ୍ପିରିଟ ବତି ର ପ୍ରଚଳନ ଥିଲା। ଏହା ଡିବିରି ପରି, ମାତ୍ର ଏଥିରେ ଶିଖାରେ କଳା ପକାଉ ନଥିବା ସ୍ପିରିଟ ଜଳେ। କୋଇଲା ଖଣି ମାନଙ୍କ ଭିତରେ ସ୍ପିରିଟ ଲ୍ୟାମ୍ପର ଚାରିପଟେ ଧାତୁର ଜାଲି ଲଗାଇ ନିରାପଦ ଡେଭିଙ୍କ ବତି ପ୍ରଚଳିତ ହେଲା।

ଡ଼ିବିରିର ଆଉ ଗୋଟିଏ ମଜା କଥା ଅଛି । ମୋ ପିଲା ଦିନେ ସେଇଟିକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରିବା ପାଇଁ ମତେ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗୁଥିଲା। ତାହା ହେଉଛି ଡିବି ଗୁଳ। ଡିବିରି ଜଳିଲେ ତା ଆଗରେ ଗୋଲ ଗୋଲ ଗୁଳ ଅଗରେ ବାନ୍ଧେ। ସେଇ ଗୁଳର ଆକାର ଗୋଟିଏ ଫୁଲେରିନ୍ ପରି । ଏହି ଫୁଲେରିନ୍ ଅଙ୍ଗାରର ଏକ ରୂପାନ୍ତର। ଏବଂ ଏହାର ଆବିଷ୍କାର ପାଇଁ ଅନତିଦୂର ଅତୀତରେ ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନ ନୋବେଲ ପୁରସ୍କାର ଦିଆ ଯାଇଛି। ହୁଏତ ଡିବି ଗୁଳକୁ ଅନୁସନ୍ଧାନ କରିଥିଲେ, ସେଇଥିରେ ଫୁଲେରିନର୍ ର ସନ୍ଧାନ ମିଳିଥାନ୍ତା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୭.୦୮.୨୦୧୪

ଲଣ୍ଠନ



ରାତିର ଅନ୍ଧକାରକୁ ଦୂରେଇ ଦୈନନ୍ଦିନ ଗୃହକର୍ମାଦିର ସମ୍ପାଦନ ପାଇଁ ଜଳିରହିବା ପରି ଆଲୋକ ଉତ୍ସର ସନ୍ଧାନ ଆମ ଦେଶରେ ମଶାଲ, ଦୀପ ଓ ଡିବିରିରେ ପହଞ୍ଚିଲା। ସେତିକି ବେଳକୁ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ମହମବତୀରେ କାମ ଚଳୁଥିଲା। ଶିଳ୍ପ ବିପ୍ଳବ ସେଠି ଆସିଲା। ତାକୁ ଉପଯୋଗ କରି ନୂଆ ଆଲୋକ ଉତ୍ସ ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ପଡ଼ିଲା। କାଳେ କାଳେ ଆବଶ୍ୟକତା ହିଁ ଉଦ୍ଭାବନର ଜନନୀ। ଆବଶ୍ୟକ ପଡ଼ିଲା ଏହି ପାଇଁ ଯେ, ଦୀପ ହେଉ ବା ମହମବତୀ, ସାମାନ୍ୟ ପବନରେ ଲିଭିଯିବ। ଏ ସବୁକୁ ଧରି ବାହାରକୁ ଯାଇ ପାରିବା ନାହିଁ। ସେଥିପାଇଁ ଆଲୋକ ଶିଖାକୁ ପବନ ବାଜିବାଠାରୁ ଦୂରରେ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିବ। ଅଥଚ ପବନ ବହୁଥିବା ସ୍ଥାନରେ, ଏମିତିକି ଝଡ଼ ତୋଫାନରେ ବି ଯାତାୟତ ଓ କାମଦାମ କରିହେବ।

ଏହି ଆବଶ୍ୟକତା ମେଣ୍ଟଣପାଇଁ ଲଣ୍ଠନର ଆବିର୍ଭାବ ହେଲା। ଲଣ୍ଠନ ଶବ୍ଦ ଆମ ଭାଷାରେ ଅପଭ୍ରଂଶ ହୋଇଛି। ଏହାର ମୂଳ ଇଂରାଜୀ ଶବ୍ଦ ଲାଣ୍ଟର୍ଣ୍ଣ। ଆମ ଦେଶରେ ବ୍ରିଟିଶ୍ ଶାସନ କାଳରେ ଏହା ୟୁରୋପରୁ ଆସିଛି। ଲଣ୍ଠନଟି ବେଶ୍ ସୁଚିନ୍ତିତ କୌଶଳରେ ତିଆରି। ଏହାର ମୂଳ ଅଂଶ ଏକ ଲୁହା ତିଆରି ଧଡ଼ା ଆଉ ଦ୍ୱିତୀୟଟି କାଚ।

ଲଣ୍ଠନ ଧଡ଼ାର ପୁଣି ଚାରି ଅଙ୍ଗ ଅଛି। ୧-ତଳ ତେଲ ଡବା, ୨-କାଚ ଧରିବା ପାଇଁ ତାର ଛକ, ୩-ବତି ପାଇଁ ବେଙ୍ଗ ପାଟିଆ, ୪-ଦୁଇ ପଟର ଦଣ୍ଡା ଆଉ ଛାତ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ଲଣ୍ଠନର ତଳି ଡବାକୁ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଡିବିରି କହିଲେ ଭୁଲ୍ ହେବନି। ଏଥିରେ ତଫାତ୍ ହେଉଛି ଯେ ଏହି ଡବାର ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ତେଲ ଭରିବାପାଇଁ ଠିପି ସହିତ କଣା ଥାଏ। ଉପରବାଟରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ କଣାଥାଏ, ଯେଉଁଠି ବେଙ୍ଗ ପାଟିଆ ବସେ ଓ ତା ଭିତରେ ଫିତା ଚାଲେ। ଫିତା ଚାଲିବା ପାଇଁ ତିଆରି ଦଣ୍ଡରେ ବଡ଼ କଳ କୌଶଳ ଥାଏ। ଇଏ ଛୋଟିଆ କଳଟିଏ। କଳ ଭିତରେ ଦାନ୍ତିବାଲା ଚକିଥାଏ; ଯେଉଁଟିକୁ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଲୁହା କାଠି ପୂରାଇ ଚଲାଯାଏ। କାଠିଟି ବେଙ୍ଗ ପାଟିଆର ବିପରୀତ ଧାରରେ ଥିବା ଅଧା ଖଣ୍ଡିଆ ଫୋଡ଼ ଭିତରେ ଖପି ରହେ। ବେଙ୍ଗ ପାଟିଆଟି ତଳ ଡବା ଉପରେ ଉଠିଥିବା ଦୁଇପଟେ ଦୁଇ ବିପରୀତ ଘରାରେ କାନି ସାହାଯ୍ୟରେ ଶକ୍ତ ଭାବେ ବସିଯାଏ।

କାଚଧରା ଛକଟି ଗୋଟିଏ ଜାଲିକରା ତଳି ସହିତ ତେଲ ଡବା ଉପର ମୁଣ୍ଡରେ ଖାପି ରହିଥାଏ। ଡବାର ଦୁଇ ପଟେ ସାମ୍ନା ସାମ୍ନି କରି ଦୁଇଟି ଶକ୍ତ ଲୁହାର ସାମାନ୍ୟ ଚେପ୍‌ଟା ଓ ଫମ୍ପା ଦଣ୍ଡ ଉପରକୁ ଯାଇ ଛାତ ସହିତ ଯୋଡ଼ି ହୋଇଥାଏ। ତଳପଟେ ଏହି ଦଣ୍ଡରେ ଗୋଟିଏ କବ୍ଜା ଲାଗିଥାଏ; ଯାହାକୁ ତଳ ଉପର କଲେ , କାଚଧରା ତଳିଟି ଉପରକୁ ଉଠେ ବା ପଡ଼େ। ଦଣ୍ଡାର ଦୁଇପଟେ ଲଣ୍ଠନ ଧରିବା ପାଇଁ ପ୍ରାୟ ଅର୍ଦ୍ଧଗୋଲାକାର ତାର କଡ଼ାଟିଏ ଲାଗିଥାଏ। ଲଣ୍ଠନର ଛାତ ବି ବେଶ୍ କଳା କୌଶଳରେ ଗଢ଼ା ହୋଇଥାଏ। ଏଇଟି ଦଣ୍ଡାର ଉପର ମୁଣ୍ଡ ଖୋପ ଭିତରେ ବସେ ଓ ଛିଟିକିନ ଦେଇ ଟାଣିଲେ ଉପର ତଳ ହୁଏ। ଏଥିରେ କାଚ ଧରୁଥିବା ଖାପରେ ଫୋଡ଼ ଜାଲି ଦିଆଯାଇଥାଏ।

ବଜାରରେ କିଣିବା ପାଇଁ କାରଖାନାରେତିଆରି ଲଣ୍ଠନର ଲୁହାଗଠନଟି ମିଳେ। ତା ସହିତ କାଚ ଓ ଫିତା କିଣି ଲଣ୍ଠନରେ ସଂଯୋଗ କରାଯାଏ। ତେଲ ଡବାରେ କିରୋସିନି ତେଲ ପକାଯାଏ। ଫିତା ତେଲରେ ଭିଜିଗଲେ ଅଗ୍ନିସଂଯୋଗ କଲେ ବେଙ୍ଗ ପାଟିଆ ଭିତରୁ ଶିଖା ଜଳେ। ଫିତାର ଚାବି ମୋଡ଼ିଲେ ଫିତା ଉପର ତଳ ହେବ ଓ ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁସାରେ ଫିତା ଜଳିବ। ତା ପରେ କାଚ ବସାଇଦେଲେ, ଲଣ୍ଠନ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ଜଳିବ।

ଏହି ଆଲୋକ ଉତ୍ସଟି ବେଶ୍ ବିଜ୍ଞାନ କୌଶଳରେ ନିର୍ମିତ। ଛାତରେ ଥିବା ଜାଲି ଲଣ୍ଠନ ଭିତରକୁ ବାୟୁ ଛାଡ଼େ। ଛାତର ଉପରିସ୍ଥ ପ୍ରଶସ୍ତ ଫାଙ୍କ ଦେଇ ଧୂଆଁ ଓ କଳା ବାହାରିଯାଏ। ଉଠୁଥିବା କଳା ଅନେକ ପରିମାଣରେ ଛାତରେ ବସିଯାଏ। ତେଣୁ ପ୍ରତିଥର ଲଣ୍ଠନର ଦୀର୍ଘ ବ୍ୟବହାର ପରେ ତାର କାଚ ଓ ଛାତର କଳାକୁ ସଫା କରିବାକୁ ହୁଏ।

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପ୍ରାୟ ପଚାଶ, ଷାଠିଏ ବର୍ଷ ତଳେ, ଆମେ ରାତିରେ ପାଠ ପଢ଼ିବା ପାଇଁ ଲଣ୍ଠନ ହିଁ ଏକମାତ୍ର ସାଧନ ଥିଲା। ଏବେ ବି ବେଳେବେଳେ ବିଜୁଳି ବିଭ୍ରାଟ ଘଟିଲେ, ଲୋକେ ଲଣ୍ଠନ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି। କିନ୍ତୁ ପଢ଼ାପଢ଼ି ଓ ଦୈନନ୍ଦିନ ଗୃହ କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ ଲଣ୍ଠନ ଆଉ ଲୋଡ଼ା ଯାଉନି।

ଲଣ୍ଠନକୁ ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ କେହି କେହି ହାର୍‌କିନ୍ କହନ୍ତି। ଏହି ଶବ୍ଦଟି ମୂଳ ଇଂରାଜୀ ଶବ୍ଦ ହରିକେନ୍ ର ଅପଭ୍ରଂଶ। ହରିକେନ୍ ର ଅର୍ଥ ଘୂର୍ଣ୍ଣିଝଡ଼। ଲଣ୍ଠନର ପବନ ବେଗ ପ୍ରତିରୋଧ କ୍ଷମତା ଯୋଗୁଁ ,ଏହାକୁ ହରିକେନ୍ ଲ୍ୟାମ୍ପ, ଅର୍ଥାତ୍ ଘୂଣ୍ଣିଝଡ଼ ବତିବି କୁହାଯାଏ। ସେଇଥିରୁ ହାର୍‌କିନ୍ ଶବ୍ଦର ସୃଷ୍ଟି।

ଲଣ୍ଠନ ଓ ହାର୍କିନ୍ ଆମ ଭାଷା ଓ ସାହିତ୍ୟ ମଧ୍ୟକୁ ବି ପ୍ରବେଶ କରିଛି। ଯେମିତି କି କଥା କଟାକଟିରେ ଜଣେ ବନ୍ଧୁ ଆଉ ଜଣଙ୍କୁ କହୁଛି- ଆରେ ମୁଁ କଣ ଗାଁରୁ କଟକ ରାସ୍ତା ଦେଖିନି ? ତୁ ମତେ ହାର୍କିନ୍ ଦେଖଉଛୁ ? ପୁଣି କାନ୍ତକବି ଲକ୍ଷ୍ମୀକାନ୍ତ ମହାପାତ୍ରଙ୍କର 'କଣାମାମୁଁ' ଉପନ୍ୟାସରେ ହଗୁରି ଜେନା, ଗାଁ ଚୌକିଦାରର ବର୍ଣ୍ଣନା ରହିଛି। ଏଥିରେ ଅଛି। "ଏତିକି କହି ସେ ତାର ଲଣ୍ଠନର ଗୋଟିଏ ପଟରେ ଥିବା କାଚକୁ ଟେକି ତହିଁ ଭିତରେ ଥିବା କିରୋସିନି ଡିବିରି ବାହାର କଲା ଓ ଦିଆସିଲି ଲଗାଇ ତହିଁ ଭିତରେ ଥୋଇଲା। କହିଲା, ଏ ନିମିଟଣ ର ଉମର କେତେ ଜାଣିଛ ?

X X X

ଲଣ୍ଠନଟାର ତିନ ପାଖରେ ତିନ ଖଣ୍ଡ ଟିଣପତର ବନ୍ଧା। ଗୋଟାଏ ପାଖରେ ସିଧା କାଚଟିଏ। ଉପରେ ଗୋଟାଏ ତାର ଜାଲି। ଧୂଆଁ ବାହାରିଯିବା ପାଇଁ ଫାଙ୍କ ରହିଛି।"

'ପୁଣି କହିଲା, ଏ ନିମିଟିଣ ମତେ ଦେଇଥିଲେ କୁମ୍ପାନୀ, ମୁଁ ଯେତେବେଳେ ଡାକ ଥିଲି। ବଣ, ଜଙ୍ଗଲ, ନିଛାଟିଆ ବିଲ ବାଟଦେଇ ରାତିବିକାଳେ ଯିବାକୁ ପଡ଼େ କି ନା ! ସେଇଥିପାଇଁ ସରକାରରୁ ମିଳିଥିଲା।

ୟା ଉମର କେଜାଣି କେତେ, ମତେ ଗଣି ଆସିଛି ନା କହିବି ! ଦି କୋଡ଼ି କି ଚାରି କୋଡ଼ି କିଏ କହିବ"

ଏମିତି ସେଇ ଲଣ୍ଠନର ଆହୁରି କେତେ କେତେ ହିକିମତ୍ ରହିଛି। ସେଇ ପଦାର୍ଥଟି ଆଜି ଆମ ଚଳଣିରୁ ପ୍ରାୟ ହଜି ଗଲାଣି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୨୭.୦୮.୨୦୧୪

ଲଣ୍ଠନ ଲାଇଟ୍



ଆମଦେଶୀ ଦୀପ କି ଡିବିରି ହେଉ, କିମ୍ବା ବିଦେଶୀ ଲଣ୍ଠନ ହେଉ, ଏସବୁର ଆଲୁଅ ଏକ ପ୍ରକାର ମିଞ୍ଜି ମିଞ୍ଜିଆ। ଗୋଟିଏ ଡିବିରି କିମ୍ବା ଲଣ୍ଠନରେ, ଅତିବେଶୀ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଘର ପାଇଁ ଆଲୁଅ ହେବ, କିମ୍ବା ମାତ୍ର ଜଣେ ଦୁଇଜଣ ପିଲା ପାଠପଢ଼ିପରିବେ। କିନ୍ତୁ କାମତ ସେତିକିରେ ସରେନା। ବିବାହ, ବ୍ରତ, ଭୋଜି, ଭାତ ଓ ଯାତ୍ରା ମହୋତ୍ସବ ପୁଣିଅଛି। ସେ କାମ ପୁଣି କେମିତି ଚଳିବ ? ଏଥିପାଇଁ ତ ଅଧିକ ଆଲୁଅ ଦରକାର। କେତେ ଲଣ୍ଠନ ରଖିବେ ? କେତେ ଡିବିରି ଜାଳିବେ ?

ଏଇଥିପାଇଁ ବାହାରିଲା ଲଣ୍ଠନ ଲାଇଟ୍ ବା ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ଲାଇଟ୍। ଗୋଟିଏ ଲାଇଟ୍ ଜଳିଲେ ଶହେ ଲୋକ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଆଲୁଅ ପାଇବେ। ତେଣୁ ଜନସମାଗମ ମାନଙ୍କରେ ଆଦରର ସହିତ ଚାଲିଲା ଲଣ୍ଠନ ଲାଇଟ୍। ଇଏ ଆମ ପିଲାଦିନର ଆଖି ଦେଖା କଥା। ଯାତ୍ରା(ଅପେରା), ରାମଲୀଳା, ଥିଏଟର୍, ବା ଡ୍ରାମା ହେଉଥିବ। ପେଣ୍ଡାଲରେ ଝୁଲୁଥିବ ତିନି ଚାରିଟି ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ। ଚାରିଶହ, ପାଞ୍ଚଶହ ଦର୍ଶକ ବସିଥିବେ। ଯାତ୍ରା ଚାଲିଥିବ। ଭାରି ମଜା କଥା ! ଆୟୋଜକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଜଣେ ଦି ଜଣ ଦେଖାଣିଆ ଲୋକେ ଥିବେ। ଧୋବ ଧାବଳିଆଧୋତି,କାମିଜ୍ କିମ୍ବା ଫଡ଼ଫଡ଼ି ଲୁଙ୍ଗି, ଗାମୁଛା ପକେଇ ମଝିରେ ମଝିରେ ପେଣ୍ଡାଲ୍ ଉପରକୁ ଉଠି ଧିମେଇ ଯାଉଥିବା ଲାଇଟ୍ ମାନଙ୍କରେ ପମ୍ପ ଦେବେ

ଆଉ ସେଠୁ ଫେରି ଶାନ୍ତି ଶୃଙ୍ଖଳା ରକ୍ଷା ପାଇଁ ପଇଁତରା ମାରିବେ। ଏଥିରେ କର୍ତ୍ତବ୍ୟ ପରାୟଣତା ସହିତ କିଛିଟା ବାହାଦୂରି ଫେଣ୍ଟା ଫେଣ୍ଟି ହୋଇ ରହିଥାଏ। ହାୟ ! ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସମାନ ହଜିଯିବା ସହିତ , ଏହି ସବୁ ବିରଳ ଚରିତ୍ରମାନ ମଧ୍ୟ ଗାଁ ମାଟିରୁ ହଜି ଯାଇଛନ୍ତି।

ହଁ, ଲଣ୍ଠନ ଲାଇଟ୍; ଗଢ଼ଣରେ କିଛିଟା ବଡ଼ ଓ ଚକ୍ ଚକିଆ ; ଅବଶ୍ୟ ମୂଳ ଅଙ୍ଗ ଭାବେ ତେଲ ହାଣ୍ଡି ତଳି, ଦଣ୍ଡା, ଉପର ଟୋପର ଥାଏ। ଏଥିରେ ବି କିରୋସିନି ଜାଳେଣି ଭାବେ ଜଳେ। ମାତ୍ର ଏଠି ଫିତା ଜଳେନା, ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସର କାର୍ଯ୍ୟକାରିତାରେ ଉନ୍ନତତର ବୈଜ୍ଞାନିକ କୌଶଳର ଉପଯୋଗ ହୋଇଥାଏ। ଏ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତେଲ ଫିତାରେ ଉଠି ଜଳେନା। ପମ୍ପ ଯୋଗେ ଉଚ୍ଚବାୟୁ ଚାପରେ ତେଲ ଉଠେ ଏବଂ ଆସି ଏକ ମେଣ୍ଟଲ୍ ନାମକ ଉପଯୋଗରେ ପଡ଼େ। ସେହି ମେଣ୍ଟଲ୍ ହିଁ ଅତି ଉଜ୍ଜଳ ଆଲୁଅ ଦେଇଯାଏ। ଏବେ ସେହି ବିଷୟରେ ହିଁ କିଛି ତଥ୍ୟ ଉପସ୍ଥାପନା କରିବା।

ଲାଇଟ୍‌ର ତେଲ ହାଣ୍ଡିର ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ତେଲ ଚାବିଥାଏ। ଏହକୁ ଖୋଲି ତେଲ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ ଓ ପୁଣି ବନ୍ଦ କରାଯାଏ। ଆଉ ଗୋଟିଏ ପାଖରେ ପମ୍ପ୍ ଦେବା ପାଇଁ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଥାଏ। ଏହା ସିଲିଣ୍ଡର ଆକାରର ଏକ ନଳି ପଥ। ଏଥିରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ପିଷ୍ଟନ୍ ଅଗରେ ୱାସର୍ ଦିଆଯାଇ ସାଇକେଲରେ ପମ୍ପ୍ ଦିଆଯିବା ପରି ପମ୍ପ୍ ଦିଆଯାଏ। ପମ୍ପ୍ ଅଧିକ ହେଲେ ବା ପମ୍ପ୍ ଖୋଲି ଲାଇଟ୍ ଲିଭାଇବାପାଇଁ ଚାହିଁଲେ ତେଲ ଚାବି ସହିତ ସଂଯୁକ୍ତ ଏକ ସ୍କୃ ଖୋଲି ଏହା କରାଯାଏ।

ଲାଇଟ୍‌ର ତଳିରୁ ତିନି ଚାରିଟି ସରୁ ସରୁ ଧାତୁ ଦଣ୍ଡ ବୃତ୍ତୀୟ ସଜ୍ଜାରେ ଉଠିଥାଏ। ଏହି ଦଣ୍ଡମାନଙ୍କ ଉପରେ ଲାଇଟ୍‌ର ଛାତ ଯୋଡ଼ା ଯାଇଥାଏ। ତେଲ ହାଣ୍ଡିରୁ ଏକ ଶକ୍ତନଳୀ ଉଠି ଛାତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଯାଇଥାଏ। ଏଇଟି ଛାତ ଉଚ୍ଚତାରେ ଗୋଟିଏ ସରୁ ରନ୍ଧ୍ରଯୁକ୍ତ ନଟ୍ ଯୋଗେ ବନ୍ଦଥାଏ। ସେଇଠୁ ନଳିରେ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଛିଦ୍ର ବାହାର ଆଡ଼କୁ ଥାଏ। ତେଲ ନଳି ଏଇଠି ଛାତ ତଳକୁ ଯାଇଥାଏ ଓ ତାର ଛାତତଳ ମୁଣ୍ଡରେ ମେଣ୍ଟଲ୍ ବନ୍ଧାଯାଏ। ଲାଇଟ୍‌ରେ ପମ୍ପ୍ ଦେଲେ ବାୟୁଚାପରେ କିରୋସିନି ତେଲ ପିଚିକାରି ଭଳି ବାହାରେ। ଏଇ ତେଲରେ ପାଇପ୍‌ର ମେଣ୍ଟଲ୍ ମୁଣ୍ଡ ଭିଜିଯାଏ। ଏତିକି ବେଳେ ତେଲ ନଳିର ଛିଦ୍ରରେ ଦିଆସିଲି ଯୋଗେ ଅଗ୍ନି ସଂଯୋଗ କଲେ ହୁତ୍ କରି ଜଳି ଉଠେ। ଧାତୁ ଅଂଶ ତାତିଯାଏ। ଫଳରେ ପିଚିକାରିରେ ଉଠୁଥିବା ତେଲଶିଷା ଗ୍ୟାସ ହୋଇ ସଁ ସଁ ଶବ୍ଦ କରି ମେଣ୍ଟଲ୍ ଆଡ଼କୁ ଚାଲେ। ମେଣ୍ଟଲଟି ଉଜ୍ଜଳ ଆଲୋକ ଦେଇ ଜଳେ। ମେଣ୍ଟଲ୍‌କୁ

ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ମଝିଅଂଶ କାଚ ପରିବର୍ତ୍ତେ ଅଭ୍ର ଆବରଣରେ ଆବୃତ କରାଯାଇଥାଏ। କାରଣ କିରୋସିନି ଗ୍ୟାସ୍‌ରେ ଜଳୁଥିବା ମେଣ୍ଟଲ୍‌ର ତାପମାତ୍ରାରେ କାଚ ଭାଙ୍ଗିଯିବ। ଆଲୋକ ପାଇଁ ତେଲ ପରିବର୍ତ୍ତେ କିରୋସିନି ଗ୍ୟାସ୍‌ର ଉପଯୋଗ ନିଶ୍ଚୟ ଏକ ଉନ୍ନତ ଜ୍ଞାନ କୌଶଳ।

ଲାଇଟ୍‌ର ଦ୍ୱିତୀୟ ଉନ୍ନତ ଉପଯୋଗଟି ମେଣ୍ଟଲ୍। ଆଗେ ଦୋକାନମାନଙ୍କରେ ଲାଇଟ୍ ମେଣ୍ଟଲ୍ ସୁନ୍ଦର ସୁନ୍ଦର ଟିଣ ଡବାରେ ପଶି ମିଳୁଥିଲା। ନୂଆ ବ୍ୟବହାର ନ ହୋଇଥିଲେ ମେଣ୍ଟଲ୍ ହାତକୁ ନରମ ସୂତା ଲୁଗାପରି ଲାଗେ। ଏଇଟି ବି ଲୁଗା ପରି ଜାଲି ଜାଲି ହୋଇ ବୁଣାଯାଇଥାଏ। ଲାଇଟ୍ ର ତେଲ ନଳିର ଛତି ତଳମୁହଁ ପ୍ରାୟ ବନ୍ଦ ଥାଏ। ଏଇ ଠିପିରିରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଛିଦ୍ର ଦେଇ ତେଲ ଆଉ ଗ୍ୟାସ୍ ଆସେ। ମେଣ୍ଟାଲକୁ ଏହି ମୁହଁରେ ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ନୂଆ ମେଣ୍ଟଲ୍ ତେଲରେ ଭିଜି ଜଳିବା ପରେ ପ୍ରଥମେ କଳାପଡ଼ି ଅଙ୍ଗାର ପରିଦିଶେ। ମାତ୍ର କିରୋସିନି ଗ୍ୟାସ୍ ଖୁବ୍ ବେଗରେ ଚାଲିଲେ, ଏହାକ୍ରମେ ଫୁଲି ଅଣ୍ଡା ଆକାରର ହୁଏ ଓ ଧଳା ଉଜ୍ଜଳ ଆଲୋକ ଦିଏ।

ଏଇ ମେଣ୍ଟଲ୍‌ର ରହସ୍ୟଟା ଆମ ପିଲାଦିନେ ମତେ କିମିଆ ପରି ଲାଗୁଥିଲା। କେମିତି ସେ ରେଶମ ସୂତାର କନା ପରି ହାତକୁ ଲାଗୁଥିବା ଜିନିଷଟି ଜଳିଯିବା ପରେ ଅଣ୍ଡାକାର, କଠିନ ପଦାର୍ଥ ପାଲଟିଯାଉଛ ! ଅବଶ୍ୟ ଏହି ଫୁଲିଥିବା ମେଣ୍ଟଲଟି ଲାଇଟ୍ ଲିଭିଯିବା ପରେ ବି ପୁଣି ସେମିତି ଫୁଲି ରହିଥାଏ। ଏହା ଖୁବ୍ ଭଙ୍ଗୁର । ସାମାନ୍ୟ ଆଘାତରେ ଭାଙ୍ଗିଯାଏ। ତେଣୁ ଲାଗିଥିବା ପୁରୁଣା ମେଣ୍ଟଲ୍ ଥିବା ଲାଇଟ୍‌କୁ ସାବଧାନତାର ସହିତ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ। ବ୍ୟବହୃତ ମେଣ୍ଟଲ୍ ପୁଣିଥରେ ନୂଆ ଜଳିବା ବେଳେ ସାମାନ୍ୟ କଳା ଦିଶେ, ମାତ୍ର ତେଲ ରନ୍ଧ୍ର ପାଖରେ ସାମାନ୍ୟ ଫୁଙ୍କି ଦେଲେ, ସେ କଳା କ୍ରମେ କଟିଯାଏ।

ଏହି ମେଣ୍ଟଲ୍‌ର ରହସ୍ୟଟା ବଡ଼ ଗୁମର କଥା। ଏହାର ଜନ୍ମ ଇତିହାସ ପ୍ରାୟ ଦେଢ଼ଶହ ବର୍ଷ ପୁରୁଣା। ୟୁରୋପରେ ଶିଳ୍ପବିପ୍ଳବର ଅଗ୍ରଗତି ଫଳରେ କୃତ୍ରିମ ଆଲୋକ ଉତ୍ସର ଖୋଜା ଚାଲିଲା। ଊନବିଂଶ ଶତାବ୍ଦୀର ଅଷ୍ଟମ ଦଶକ ବେଳକୁ ଗବେଷକମାନେ ବିଭିନ୍ନ ଉପାଦାନରେ ଜାଲିକୁ ଧାତବ ନାଇଟ୍ରେଟ୍ ରେ ବୁଡ଼ାଇ ଶୁଖାଇବା ପରେ ଜଳାଇଲେ। ତେବେ ଏହା କ୍ରମେ ବିକଶିତ ହୋଇ ଏବେ ବି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା କନାମୁଣି ମେଣ୍ଟଲ୍‌ରେ ପହଞ୍ଚିଛି। ପ୍ରକୃତରେ ମେଣ୍ଟଲ୍ ସୂତା ତିଆରି ଛୋଟ ମୁଣିଟିଏ। ତେବେ ଏହି ମୁଣି ଦ୍ରବଣୀୟ ଜ୍ୟୋତିବିକିରକ ଧାତୁର ଲବଣରେ ପୁଟଯୁକ୍ତ ତନ୍ତୁରେ ତିଆରି। ପରେ ଏହି ତନ୍ତୁ ତୁଳା ପରିବର୍ତ୍ତେ ଗନ୍‌କଟନ୍ (ନାଇଟ୍ରୋସେଲୁଲୋଜ) ରୁ ତିଆରି ହେଲା। ଏହି ମୁଣି

ଜଳିଲେ ପ୍ରଥମେ ନାଇଟ୍ରେଟ୍ ଲବଣ ନାଇଟ୍ରାଇଟ୍‌ରେ ପରିଣତ ହୋଇ ତରଳିଯାଏ ଓ ଯୋଡ଼ି ହୋଇ କିଛିଟା ଘନାକାର ଜାଲି ସୃଷ୍ଟି କରେ। ଅଧିକ ଉତ୍ତାପରେ ଜଳିଲେ ଏହି ନାଇଟ୍ରାଇଟ୍, ଅକ୍ସାଇଡ଼୍‌ରେ ପରିଣତ ହୁଏ; ଯାହା ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଆଲୋକ ଦିଏ, ମାତ୍ର ଅତି ଭଙ୍ଗୁର ହୋଇଥାଏ। ସାଧାରଣତଃ ବିରଳମୃତ୍ତିକା ଧାତୁ ଯଥା. ସେରିୟମ୍ ଓ ଆକ୍ଟିନାଇଡ୍ ଶ୍ରେଣୀ (ଯଥା ଥୋରିୟମ୍) ର ଅକ୍ସାଇଡ୍ ହିଁ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଆଲୋକ ଦେଇଥାଏ। ତେଣୁ ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ କିମ୍ୱା ଗ୍ୟାସ୍ ଲାଇଟ୍ ମେଣ୍ଟଲେ୍ ରେ ଏହି ଧାତୁର ଲବଣର ପୁଟ ହିଁ ଦିଆଯାଇଥାଏ।

ତେବେ ଲଣ୍ଠନ ଲାଇଟ୍ ର ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ନାଁଟା କେମିତି ହେଲା ଜାଣିବା କଥା। ଜର୍ମାନୀର ମାକ୍ସ ଗ୍ରେଜ୍ (୧୮୫୧- ୧୯୩୭) ଏହି ଆଲୋକ ସଂଯନ୍ତ୍ରର ଉଦ୍ଭାବକ। ଏହା ପେଟ୍ରୋଲ୍ ବା କିରୋସିନି ଗ୍ୟାସ୍ ରେ ଜଳେ। ତେଣୁ ଗ୍ୟାସ୍‌ରୁ ପେଟ୍ରୋ ଶବ୍ଦ ଓ ଉଦ୍ଭାବକଙ୍କ ନାମରୁ କ୍ସ ମିଶାଇ ଏହି ବ୍ୟବସ୍ଥାର ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ନାମକରଣ ହୋଇଗଲା।

ପାଶ୍ଚାତ୍ୟ ଦେଶରେ ଜନ୍ମ ନେଇ ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ପ୍ରାୟ ଶହେ ବର୍ଷଧରି ଉଭୟ ପ୍ରାଚ୍ୟ ଓ ପାଶ୍ଚାତ୍ୟରେ ଆସନ ଜମେଇ ଥିଲା। ମାତ୍ର ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ବିଦ୍ୟୁତ୍ ଯୋଗାଣ ବ୍ୟବସ୍ଥା ସର୍ବତ୍ର ପ୍ରଚଳିତ ହେବା ପରେ ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ପଛେଇଯାଇଛି। କିନ୍ତୁ ହଜିନି। ଏବେ ବି ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ କେତେକ ଭୋଜି ଭାତରେ, ବିଦ୍ୟୁତ୍ ବିଭ୍ରାଟ୍ ବେଳେ, ଯାନିଯାତ୍ରାରେ ଓ ଦୋଳବିମାନ ନଗ୍ର ପରିକ୍ରମା କରିବାବେଳେ ପେଟ୍ରୋମାକ୍ସ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି। ଏହି ଉପଯୋଗଟିକୁ ଦୂରେଇ ନଦେଇ ଅନ୍ତତଃ ଏକ ଦର୍ଶନୀୟ ଉପଯୋଗ ଭାବରେ ସାଇତି ରଖିବା କଥା।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୬.୦୯.୨୦୧୪

ଖୁର, କାଞ୍ଚି ନହୁରୁଣୀ

"କାଳିଆ କାଳିଆ ଗାଈ ଦୋଟି,
କାଳିଆ କାଳିଆ ଘାସ ଖାଆନ୍ତି।
ପୋଖରୀରେ ପାଣି ପିଇ, ଦୋକରିରେ ଶୁଅନ୍ତି"

ଆମ ପିଲାଦିନେ ମା, ଜେଜେମା ମାନେ ଢ଼ଗ, ପହଳି ଶିଖାଇବା ବେଳେ ଏ ପହଳିଟି କହୁଥିଲେ। ପିଲାଙ୍କୁ ପଚରା ଯାଉଥିଲା ଏ ଢଗର ଅର୍ଥ କଣ ? ଜାଣିବା ପିଲା ଚଟ୍ କରି ଉତ୍ତର ଦେଉଥିଲେ-ଖୁର, କାଞ୍ଚି। ଏ ଥିଲା ପିଲାଙ୍କର ଅଙ୍ଗେଲିଭା, ନିଜ ଆଖି ଦେଖା ସାମଗ୍ରୀ। କାରଣ ପିଲାଙ୍କ ମୁଣ୍ଡରେ ବାଳ ବଢ଼ିଗଲେ ବାପା କିମ୍ବା ଜେଜେ ବାରିକଙ୍କୁ ଡାକୁଥିଲେ। ସେ ମୁଠି ଧରି ଆସି ପହଞ୍ଚୁଥିଲେ। ଏଇ ମୁଠିଟି ମୋଟା କପଡ଼ାର ଏକ ଲମ୍ବା ମୁଣା। ଏହାର ଆଡ଼ ଦାଗେ ଚାରିପାଞ୍ଚଟି ସରୁ ସରୁ କୋଠରୀ ଲାଗି ଲାଗି ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ କରାଯାଇଥାଏ। ଏ ସବୁ ଆଗେ ହାତରେ ସିଲେଇରେ କରୁଥିଲେ। ସେଇ ପକେଟ୍ ମାନଙ୍କରେ ବିଭିନ୍ନ ଯନ୍ତ୍ର ସାମଗ୍ରୀ ରହିଥାଏ। ଶେଷରେ ମୁଣାଟିକି ଗୁଡ଼େଇ ଗୋଟିଏ ବିଡ଼ା ଭଳି ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ। ଏଇଟି ହିଁ ମୁଠି। ଏଇଥିରେ ଗୋଟିଏ କୋଠରୀରେ ଥାଏ ୨/୩ (ପଟ)



ଖୂର, ଆଉ ଗୋଟିକରେ ୨/୩ ପଟ କାଞ୍ଚି, ଅନ୍ୟଟିରେ ଦୁଇ ତିନୋଟି ନହୁରୂଣୀ, ଆଉ କୋଉଠି ପାନିଆଁ, ଗିନା, ଚଟପଟି ଇତ୍ୟାଦି।

ତେବେ ମୂଳ କଥାଟି ହେଲା, ଏଇ ଖୂର, କାଞ୍ଚି ଲୁହାରେ ତିଆରି, କଳା କଳା ସାମଗ୍ରୀ। ତାକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ସେହି ବୃତ୍ତିର ଲୋକେ ପିଲାଙ୍କଠୁ ବୁଢ଼ାଯାଏ ଲୋକଙ୍କୁ ଖିଅର ବା କ୍ଷୌର କରନ୍ତି। ତେଣୁ ଏଇ କଳା କଳା ସାମଗ୍ରୀକୁ କଳା ଗାଈ କୁହାଯାଇଛି। ଆଉ ସେମାନେ କଳା କଳା ଘାସ (ଅର୍ଥାତ କେଶ) ଖାଉଥିବା ଏ ପହଲିରେ ରହିଛି। ଆଉ ଖିଅର କରିବାବେଳେ ଓ ଖିଅର କରି ସାରିବା ପରେ ବାରିକ ପୁଅ ତାଙ୍କ ମୁଠିରେ ଆଣିଥିବା ପିତ୍ତଳ ଗିନାରେ ପାଣି ପୂରାଇ ସେଥିରେ ଏ ସବୁକୁ ଧୁଅନ୍ତି। ଆଉ ସବୁ କାମ ସରିବା ପରେ ପୁଣି ସେଗୁଡ଼ିକୁ ମୁଣା କୋଠରୀରେ ରଖି ବାନ୍ଧିଦିଅନ୍ତି। ତେଣୁଏହି କଳା ଗାଈମାନେ କଳାଘାସଖାଇ,ଗିନା ପୋଖରୀରୁ ପାଣି ପିଇ ମୁଠି ଭିତର ଦୋକରିରେ ଶୁଅନ୍ତି।

କିନ୍ତୁ ଏ ପହଲି ଆଜିକାଲି ପିଲାଙ୍କ ପାଇଁ ଏକଦମ୍ ଅବୁଝା। କାରଣ ଗାଁ ଠୁ ସହରଯାଏଁ ଏବେ ଛକ ବଜାରମାନଙ୍କରେ ସେଲୁନ୍। ସେଠି ଅବଶ୍ୟ ଖୂର, କାଞ୍ଚି, ଅଛି। ସେ ସବୁ ଚକ୍ ଚକ୍ ଷ୍ଟିଲ୍‌ରେ ତିଆରି। ଅବଶ୍ୟ ସେମାନେ କେଶ କାଟୁଛନ୍ତି। ମାତ୍ର ପୋଖରୀ ନାହିଁ; କି ଦୋକରି ନାହିଁ। ମୁଣ୍ଡରେ ପାଣିସ୍ପ୍ରେକରି ପକାଯାଉଛି। ଦାଢ଼ି କାଟିବାବେଳେ ଧଳା ଧଳା ସାବୁନ୍ କିମ୍ବା କ୍ରିମ୍ ର ଫେଣ ବୋଳା ଯାଉଛି। ଖୂର ଆଉ କଳା ଘାସ କଣ ? ଏବେ ଧଳା ଲହୁଣୀ ଖାଇଲେଣି।

ହଁ ସତ କଥା। ଯୁଗ ବଦଳିଛି ଆଉ ସେହି ଅନୁଯାୟୀ ଉପଯୋଗ ପଦ୍ଧତି ମଧ୍ୟ ବଦଳିଛି। ଆମ ସମାଜରୁ କୌଳିକ ବୃତ୍ତି ଉଠିଗଲାଣି। ସେହି ଅନୁସାରେ ପ୍ରାଚୀନ ଚଳଣି ବଦଳି ଗଲାଣି। ତଥାପି ନୂଆ ରୂପରେ କାଞ୍ଚି ଆଉ ଖୂର ଏବେ ବି ସେଗୁଡ଼ିକର କାମ କରୁଛନ୍ତି। ଗାଁ ମାନଙ୍କରେ ଅଳ୍ପ କେତେଜଣ କୌଳିକ ବୃତ୍ତି କରୁଥିବା ନାପିତଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଏବଂ ସଚରାଚର ସେଲୁନ୍‌ମାନଙ୍କରେ ବଡ଼ କେଶ କାଟି ଛୋଟ କରିବା ପାଇଁ କାଞ୍ଚି ବା କଇଁଚି ର ବ୍ୟବହାର ଏବେବି ହେଉଛି। ଆଉ ଦାଢ଼ି ମାରିବା ପାଇଁ, କଲିମାରିବା ପାଇଁ ଏବଂ ମୁଣ୍ଡ ଲଣ୍ଡା କରିବା ପାଇଁ ଖୂର ହିଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଛି।

ଖୂର ଖଣ୍ଡିଏ ମାତ୍ର ଲୁହାପାତ, ଯାହାର ପିଠି ପଟ ମୋଟ ଏବଂ ମୁହଁପଟ ପତଳା; ପାତର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ ସରୁ ଲୁହା ବେଣ୍ଟିଏ ଥାଏ, ଯାହା ଭିତରେ ଛୋଟ କଣାଟିଏ ରହେ। ଏହି କଣାରେ କଣ୍ଟା ବାଡ଼େଇ ପାତକୁ ଏକ କାଠ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍‌ର କିଛିବା ଲମ୍ବା ଓ ଚଟ୍‌କା ବେଣ୍ଟରେ ଯୋଡ଼ି ଦିଆଯାଏ। ଏହି ବେଣ୍ଟରେ ତଳପଟ ଧାରରେ ଲମ୍ବା ଖାଇଟିଏ

ଖୋଳାଯାଇଥାଏ; ଯାହା ଭିତରେ ଖୁର ଧାରପଟକୁ ଚାପି ରଖାଯାଏ। ଧାର ଏକ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବନ୍ଧୁର ପଥର ରେ ଘସି ତୀକ୍ଷ୍ଣ କରାଯାଇଥାଏ। ଅପର ପକ୍ଷରେ କାଞ୍ଚି ଦୁଇ ଖଣ୍ଡ ଲୁହାପାତ, ଯାହାର ତଳପଟେ ଆଙ୍ଗୁଠି ପଶିବା ଭଳି କଣା ହୋଇଥାଏ। ଉପର ମୁଣ୍ଡ ଗୋଜିଆ ଥାଏ। ଛକି ଆକାରର ଦୁଇ ପାତକୁ ବେଣ୍ଟର ସାମାନ୍ୟ ଉପରକୁ ଖିଲ ଦ୍ୱାରା ଯୋଡ଼ାଥାଏ। ପାତିଆ ଦୁଇଟିର ଭିତର ପଟେ ଦାଢ଼ଥାଏ। ଏଇଟି ଗୋଟିଏ ସରଳ ବୈଜ୍ଞାନିକ ଯନ୍ତ୍ର; ଏକ ପ୍ରଥମ ଶ୍ରେଣୀର ଭାରଦଣ୍ଡ। ବଡ଼ ଲୁହା କାଞ୍ଚିରେ କାଗଜ ଓ ଲୁଗା ଦୋକାନରେ କପଡ଼ା କଟାଯାଏ। ସିଧା ବେଣ୍ଟର ଆହୁରି ବଡ଼ କାଞ୍ଚି ବଗିଚାର ଗଛମାନ କଟିବାରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ।

କିନ୍ତୁ ନହୁରୁଣୀଟି ଖଣ୍ଡିଏ ମାତ୍ର ଲୁହା ପାତିଆର ଏକ ସରଳ ଉପଯୋଗ। ପ୍ରାୟ ଛଅ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବର ଏହି ଲୁହା ଦଣ୍ଡଟି ତଳ ପଟୁ ଟିକେ ମୋଟା (ମଝିରୁ) ଓ ତଳ ଅଂଶଟି ଚେପ୍ଟା ଓ ଦାଢ଼ ଯୁକ୍ତ। ଉପରଆଡ଼କୁ ନହୁରୁଣୀର ଉପରମୁଣ୍ଡ ସାମାନ୍ୟ ସ୍କ୍ରୁ ଭଳି ମୋଡ଼ି ମୋଡ଼ିକା। ଉପର ଶେଷ ମୁଣ୍ଡରେ ବେଳେ ବେଳେ ସାମାନ୍ୟ ଚେପ୍ଟା ହୋଇ ଆଙ୍କୁଶି ପରି ହୋଇଥାଏ। ତଳ ଧାର ପଟରେ ନଖ କଟା ଯାଇଥାଏ ଓ ଉପର ଆକୁଶି କାନରେ ପୂରାଇ ମଇଳା ବାହାର କରା ଯାଉଥିଲା। ପୂର୍ବେ ନିଆନିମନ୍ତ ଓ ଶୁଭ ଅନୁଷ୍ଠାନ; ଏମିତିକି ମାଣବସା ଗୁରୁବାର ଓଷା ପୂର୍ବରୁ ଘରର ସିମନ୍ତିନୀ ଶାଶୁ ବୋହୂ ମାନେ ପାଦର ନଖକାଟି ଅଳତା ପିନ୍ଧୁଥିଲେ। ବାରିକଘର ବୋହୂମାନେ ଆସି ଏ ସବୁ କରି ଦେଉଥିଲେ। ସେମାନେ ଏହି ନହୁରୁଣୀ ହିଁ କାମରେ ଲଗାଉଥିଲେ।

ମାତ୍ର ଆମ ସମାଜରୁ ଏ ସବୁ କ୍ରମେ ଉଠିଗିଲାଣି। ଶୁଭ ଅନୁଷ୍ଠାନ ମାନଙ୍କରେ ଘରେ ଝିଅ ବୋହୂମାନେ ଆପେ ଅଳତା ପିନ୍ଧୁଛନ୍ତି। ନଖକାଟିବା ପାଇଁ ବିଦେଶାଗତ କଟର ଏବେ ଘରେ ଘରେ ଚଲୁଛି। ତେଣୁ ନହୁରୁଣୀ ପ୍ରାୟ ହଜିଗଲାଣି।

ଲେଖା : ନୂଆଗାଁ, ତା.୧୬.୦୨.୨୦୧୪

ଏ ସବୁର ଶେଷ ନାହିଁ

ଛୁଞ୍ଚି ଡାମଣ ଠୁଁ ଆରମ୍ଭ କରି କୁଲା - ଛାଞ୍ଚୁଣି, ଢ଼ିଙ୍କି-ଚକି, ଖଟ-ପଲଙ୍କ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ.. ଘରକରି କେତେ ଆସବାବ, କେତେ ପୁରୁଣା କେତେ ନୂଆ। ଚିଠା କରି ଟିକିନିଖି ଲେଖିଲେ ତ ଗାଦିଏ ପୋଥି ହବ। ତା' ସାଙ୍ଗକୁ ଆମ ଖାଇବା, ପିନ୍ଧିବା, ବଞ୍ଚିବା ଏବଂ ରୀତିନୀତି ପାଳନ-କରିବା ଏ ସବୁରୁ କିଛି କିଛି ହଜି ହଜି ଯାଉଛି। ଆମ ପଖାଳ-ଶାଗଖରଡା, ଖଇ-ଉଖୁଡା, ମୁଢ଼ି-ନଡିଆ, ଚୁଡା-ଦହି ଓ କ୍ଷୀରି-ଖେଚେଡି ପରି ଯୋଡି ଭୋଜନ ଆଉ ସହଜରେ ଭାଗ୍ୟରେ ଜୁଟୁନି। ଆମ ମା', ଯେଜେ ମା' ମାନଙ୍କର ସୁନା ଓ ରୂପା ଗହଣା- ଦଣ୍ଡି, ବସଣି, ନୋଡକ, ନୋଥ, ବାଲା, ବଟଫଳ, ତାଗା, ତାବିଜ, ଗୋଠ, ମଲ୍ଲ, ପାହୁଡ, ଛଡିଆ, ଆଠଣି ଓ ସୁଉକି ମାଳ ହଜି ଯାଉଛି। ଅସଲି ସୁନା ରୂପା ପିନ୍ଧିବା ଏବେ ବିପଦ। ଶସ୍ତାରେ କଲେଇ କରା ଟିଣ ବା ପିତ୍ତଳର ନାନା ଆଧୁନିକ ଗହଣା ଏବେ ମନ ମୋହିଲାଣି।

ଆମ ପର୍ବ ପର୍ବାଣୀ ଫିକା ପଡିଲେଣି। ଆମ ଗହ୍ମା ଚିତା, ଆଉ ପିଠାପଣା, ପ୍ରଥମାଷ୍ଟମୀର ହଳଦୀ-ପତ୍ରଦିଆ ଏଣ୍ଡୁରି, ମାଣବସା ଲକ୍ଷ୍ମୀ ପୂଜା, ରଜ ମଉଜ ଗାଁରୁ ପ୍ରାୟ ହଜିଗଲାଣି। ଔପଚାରିକ ଭାବେ କେବଳ ବଞ୍ଚିଛି। ଆମ ବାହା ବ୍ରତ ଚକା ମାଡି ବସି ଖାଉଥିବା ଭୋଜି ଭାତ, ନୀତିନିୟମ ଓ ମାନ ମର୍ଯ୍ୟାଦାପଣ ହଜି ମଦୁଆ ନାଚରେ ସ୍ତ୍ରୀ-ପୁରୁଷ ବି ସାମିଲ୍ ହେଲେଣି। ଆମ ଜନ ଜୀବନରୁ କାନ୍ଦଣା ଲହରି, ବାହକ ମାନଙ୍କ ସବାରି ଡାକ ଉଠି ଗଲାଣି। ତା' ସହିତ ହଜି ଯାଉଛି ଆମ ନିରକ୍ଷରା ମା', ଭଉଣୀ ଓ ବାହାକ ମାନଙ୍କର ସ୍ୱଭାବ ଗତ କମନୀୟ କବିତ୍ୱ।

ଆମ ଦ୍ୱାର ମୁହଁରେ ମା' ବୃନ୍ଦାବତୀ ପ୍ରତି ସଂଜରେ ସଂଧ୍ୟା-ଧୂପ, କାର୍ତ୍ତିକର ମୂରୁଜ, ପ୍ରତି ସଂକ୍ରାନ୍ତିରେ ହୋମ, ପଣା ସଂକ୍ରାନ୍ତୀରେ କୋଠପଣା, ବସନ୍ତରା ଠେକି ବସାଣ - ଏସବୁ କେବଳ ଔପଚାରିକ ଭାବେ ଚାଲିଛି। ମା' ମଙ୍ଗଳାଙ୍କ ଘଣ୍ଟ ଆଉ ଚୈତ୍ରରେ ଆସୁନାହାନ୍ତି। ନଲୁଆ କେରଳୀ ସମ୍ପ୍ରଦାୟର ମା' ଭଉଣୀ ମାନଙ୍କ 'ହେ ପୁଅ ମା', ହେ ଗେଡିଏ, ହେ ସାଆନ୍ତାଣି' ଡାକ ଆଉ ଗାଁରେ ଶୁଭୁନି। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରେ ଚକୁଳିଆ ପଣ୍ଡା, ଭାଟ, ମୁଣ୍ଡ

ହଜିଯାଉଥିବା ଆମ ଚଳଣି

ପୋଡା କେଳା, ଭୋଜ ବିଦ୍ୟା ଓ କେନ୍ଦେରା ଥାଳ ଧରି ନାଥ ପୁଅ ଆଉ ଦିଶୁନାହାଁନ୍ତି।

ଆମ ଗାଁ ମାନଙ୍କର ଆଖଡା ଘର, ଭାଗବତ ଟୁଙ୍ଗୀ ଆଉ ନାହିଁ। ଗାଁ ଦାଣ୍ଡରେ ଯାତ୍ରା ଓ ଡ୍ରାମା ଅଭିନୟ ହେଉ ନାହିଁ। ପାଲା ଓ ଦାଶକାଠିଆ ଗାୟକ ମାନଙ୍କୁ କେହି ପଚାରୁ ନାହାଁନ୍ତି। ମନୋରଞ୍ଜନ ପାଇଁ ସମସ୍ତେ ଦୂରଦର୍ଶନ ପରଦାର ଭକ୍ତ ପାଲଟିଛନ୍ତି। ସଂଧ୍ୟାରେ ରାମାୟଣ ଓ ଭାଗବତ ପାଠରେ ଡୋରି ବନ୍ଧା ଯାଇଛି।

ମେଳା ମହୋତ୍ସବରେ ମିଶିବା, ଯାତ୍ରା ସୁଆଙ୍ଗ, ରାମଲୀଳା, ଦାଶକାଠିଆ ଦେଖିବା, ଗଛ ଚଢ଼ିବା, ନଈ ପହଁରିବା, ମାଛ ଧରିବା ପରି ସହଜ ଓ ନିରାପଦ ମୌଜମାନ ଆମ ପିଲାମାନେ ଜାଣୁ ନାହାନ୍ତି। ଆମ ହଳବଳଦ ହଜି ଛନ୍ତି। ତେଲିର ଘଣା, ତନ୍ତିର ତନ୍ତ, ବଢ଼େଇଙ୍କ ବାରିଶ୍, କମାରଙ୍କ ଶାଳ, କୁମ୍ଭାରଙ୍କ ଉହା-ଏ ସବୁ ଆଉ ଦିଶୁନି। ଏମିତି ଏମିତି ତ ଅସରନ୍ତି କଥା ଆଉ ଗାଥା। କହି ହେଉନି କି ହଜି ଯିବାଟାକୁ ବି ସହି ହେଉନି। ଏସବୁ ପ୍ରକୃତରେ ଖୋଜି ବସିଲେ ଶେଷ ହେବନାହିଁ। ତଥାପି ଏତିକିରେ ରହିବାକୁ ହେବ। ହୁଏତ ପୁଣି କୌଣସି ପରମ୍ପରା ଓ ସଂସ୍କୃତି ପ୍ରେମୀ ଖୋଜି ପାରନ୍ତି।

ଓଁ ତତ୍‌ସତ୍

ନୂଆଗାଁ

ତା. ୧୬.୦୨.୨୦୧୮ ରିଖ



ଡକ୍ଟର ପ୍ରହ୍ଲାଦ ଚନ୍ଦ୍ର ନାୟକଙ୍କ ଜନ୍ମ ୧୯୪୮ ମସିହାରେ ଅବିଭକ୍ତ କଟକ (ଏବେକାର କେନ୍ଦ୍ରାପଡ଼ା) ଜିଲ୍ଲାର ନୂଆଗାଁ ଗ୍ରାମରେ । ସାରି ସାରି ତୋଟାମାଳ, କ୍ଷେତ ବାଡି, ନଦୀ ନାଳ ଆଉ କିଆ କେତକି, କନିଅର କୋଳରେ ବିତିଛି ତାଙ୍କର ଶୈଶବ ଓ କୈଶୋର । ନିପଟ ମଫସଲର ମୁକୁଳା ପ୍ରକୃତି ଏବଂ ଏକ କୃଷିଜୀବୀ ପରିବାରର ପରମ୍ପରା ଓ ଚଳଣି ତାଙ୍କ ଚିନ୍ତା ଓ ଚେତନାରେ ଭିଜିଛି । ଅପର ପକ୍ଷରେ ଜଣେ ଅତି ତୀକ୍ଷ୍ଣ ଧୀଶକ୍ତି ସମ୍ପନ୍ନ ଛାତ୍ରଭାବେ ସେ ସ୍କୁଲ, କଲେଜ ଓ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ ଶିକ୍ଷା ସମାପ୍ତ କରିଛନ୍ତି । ପଦାର୍ଥ ବିଜ୍ଞାନରେ ପିଏଚ୍.ଡି. ଡିଗ୍ରୀ ଲାଭ କରିଛନ୍ତି । ପଦାର୍ଥ-ବିଦ୍ୟା ଏବଂ ଜ୍ୟୋତିର୍ବିଜ୍ଞାନ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ତାଙ୍କର ୪୦ରୁ ଅଧିକ ଗବେଷଣା ନିବନ୍ଧ ପ୍ରକାଶ ପାଇଛି । ବିଶେଷତଃ ସାମନ୍ତ ଚନ୍ଦ୍ରଶେଖର ଓ ସିଦ୍ଧାନ୍ତ ଦର୍ପଣ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଗବେଷଣା ପାଇଁ ସେ ଦେଶ ସାରା ଜଣାଶୁଣା ।

ବିଜ୍ଞାନ ଗବେଷଣା ଓ ଅଧ୍ୟାପନା ଡକ୍ଟର ନାୟକଙ୍କର ବୃତ୍ତି ହୋଇଥିଲେ ହେଁ, ପ୍ରବୃତ୍ତି ତାଙ୍କର ବହୁମୁଖୀ । ଜଣେ ଜନପ୍ରିୟ ବିଜ୍ଞାନ ଲେଖକ ଭାବରେ ସେ ରାଜ୍ୟରେ ସୁପରିଚିତ । ତତ୍‌ସହିତ ସାହିତ୍ୟର ପ୍ରବନ୍ଧ, କବିତା ଏବଂ କ୍ଷୁଦ୍ରଗଳ୍ପ ରଚନାରେ ସେ ମଧ୍ୟ ସିଦ୍ଧହସ୍ତ । ଏସବୁ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତାଙ୍କର ଲେଖାମାନ ନିରନ୍ତର ପ୍ରକାଶ ପାଇ ଆସିଛି । ପ୍ରକାଶ ପଥରେ ବି ରହିଛି ଆଉ କେତେକ ସଂକଳନ ।

ଆମ ସଂସ୍କୃତି ଓ ପରାମ୍ପରା ପ୍ରତି ଡକ୍ଟର ନାୟକଙ୍କ ପ୍ରଗାଢ଼ ଅନୁରକ୍ତି ରହିଛି । ତାହାହିଁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପୁସ୍ତକରେ ପ୍ରତିଫଳତି ହୋଇଛି । ଗାଁକୁ ଭଲପାଇ, ନିଜ ଗାଁରେ ରହି, ଆମ ଅତୀତକୁ ଚିହ୍ନେଇ ଦେଉଥିବା ସେ ଜଣେ ଭିନ୍ନ ମଣିଷ ।



ISBN978-93-85900-56-3

₹ 212/-

